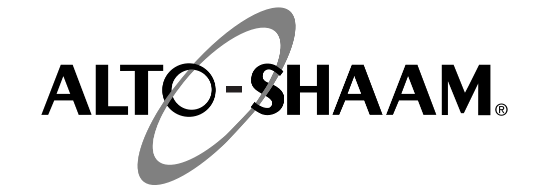


Rotisserie-Grill
Elektrisch





Modelle:

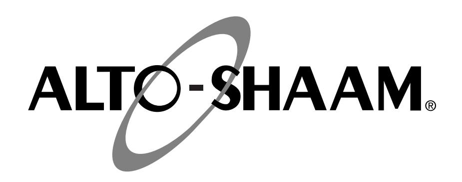
Rotisserie **AR-7E** mit
entlüftungsloser Abzugshaube **AR-7VH**

• INSTALLATION
• BETRIEB
• WARTUNG



W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA
TELEFON: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA/KANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 U.S.A. NUR
www.alto-shaam.com

GEDRUCKT IN DEN USA
MN-28924 (GR) • 02/09



LIEFERUNG

Dieses Alto-Shaam Gerät wurde gründlich getestet und geprüft, um die Lieferung eines Geräts von höchster Qualität sicherzustellen. Bitte kontrollieren Sie bei Empfang die erhaltene Ware auf Transportschäden und teilen diese sofort dem Spediteur mit. *Siehe dazu den Abschnitt „Transportschäden und Reklamationen" in vorliegender Betriebsanleitung.*

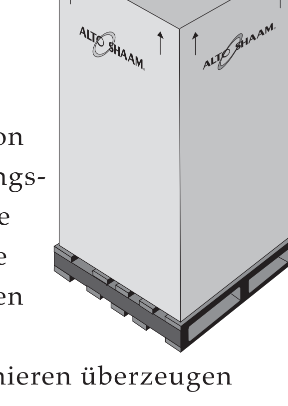
Die Lieferung des Geräts, komplett mit noch zu montierenden Teilen und Zubehör, kann in mehreren Verpackungen erfolgen. Überprüfen Sie sicherheitshalber, dass alle Standard- und Zubehörteile für jedes Modell auftragsgemäß geliefert wurden.

Heben Sie alle mitgelieferten Informationsblätter und Anleitungen für das Gerät auf. Füllen Sie den Garantieschein aus und senden ihn so schnell wie möglich an den Hersteller zurück, damit Ihnen im Garantiefall der Kundendienst umgehend behilflich sein kann.

Vorliegende Betriebsanleitung muss von allen Personen, die mit dem Gerät arbeiten oder es installieren, gelesen und verstanden worden sein. Bei Fragen zu Installation, Betrieb und Instandhaltung wenden Sie sich bitte an die Alto-Shaam Kundendienstabteilung.

HINWEIS: Alle Garantieansprüche erfordern die Angabe der vollständigen Modellnummer und der Seriennummer des Geräts.

AUSPACKEN



1. Entnehmen Sie das Gerät vorsichtig dem Karton oder der Kiste.

   HINWEIS:

   Entsorgen Sie den Karton oder anderes Verpackungsmaterial nicht, bevor Sie das Gerät auf versteckte Mängel untersucht haben und sich von seinem einwandfreien Funktionieren überzeugen konnten.

2. Lesen Sie sorgfältig alle Anweisungen in dieser Betriebsanleitung, bevor Sie mit der Installation des Geräts beginnen.

   BEWAHREN SIE DIESE BETRIEBSANLEITUNG AUF.
   Diese Betriebsanleitung gehört zum Gerät und muss dem Eigentümer oder der für die Leitung des Betriebs oder für die Schulung des Bedienpersonals verantwortlichen Person zur Verfügung stehen. *Weitere Exemplare der Betriebsanleitung sind über die Alto-Shaam Kundendienstabteilung erhältlich.*

3. Entfernen Sie alle schützenden Plastikfolien, das Verpackungsmaterial und sämtliche Zubehörteile vom Gerät, bevor Sie es an das Stromnetz anschließen. Bewahren Sie die künftig gebrauchten Zubehörteile an einem leicht zugänglichen Ort auf.

Kenntnisse über die richtige Handhabung sind von größter Wichtigkeit für den sicheren Betrieb von elektrischen und/oder gasbetriebenen Geräten. Gemäß den allgemein anerkannten Richtlinien für die Gefahrenkennzeichnung von Produkten mit Sicherheitsaufklebern können folgende Signalwörter und Gefahrensymbole in dieser Betriebsanleitung vorkommen.

GEFAHR



Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der mit diesem Symbol ausgedrückten Warnungen zu schweren Personenschäden, zum Tode oder zu schweren Sachschäden führen kann.

ACHTUNG



Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der mit diesem Symbol ausgedrückten Warnungen zu Personenschäden, zum Tode oder zu Sachschäden führen kann.

VORSICHT



Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der mit diesem Symbol ausgedrückten Warnungen zu mittelschweren Personenschäden, zum Tode oder zu mittelschweren Sachschäden führen kann.

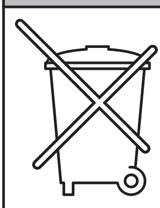
VORSICHT

Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der mit diesem Symbol ausgedrückten Warnungen zu geringeren Personenschäden oder zu Sachschäden oder einer potenziell unsicheren Handhabung führen kann.

HINWEIS: Verwendet, um Personen auf Informationen zur Installation, Bedienung oder Instandhaltung aufmerksam zu machen, die wichtig, jedoch nicht mit einer Gefahr verbunden sind.

1. Diese Vitrine ist für das Garen, die Aufbewahrung oder Vorbereitung von Speisen für den menschlichen Verzehr vorgesehen. Diese Vitrine wird nicht zum Einsatz für andere Zwecke genehmigt oder empfohlen.
2. Dieses Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, bei dem alle bedienenden Personen mit seinem Zweck, seinen Grenzen und den mit ihm verbundenen Gefahren vertraut sind. Die Bedienungsanweisungen und Warnhinweise müssen von allen das Gerät bedienenden und benutzenden Personen gelesen und verstanden worden sein.
3. Anleitungen zur Fehlersuche, Bauteil-darstellungen und Teilelisten in dieser Anleitung dienen lediglich als allgemeines Begleitmaterial und sind für den Gebrauch durch qualifiziertes technisches Personal bestimmt.
4. Diese Betriebsanleitung sollte als fester Bestandteil dieses Geräts gelten. Diese Bedienungsanleitung und alle mitgelieferten Anweisungen, Pläne, Schaltbilder, Teilelisten, Hinweiszettel und Aufkleber müssen im Falle der Weiterveräußerung oder bei einem Standortwechsel beim Gerät bleiben.

HINWEIS



Bevor das angelieferte Geraet für den Gebrauch installiert wird sind folgende Richtlinien zu beachten:

ENTSORGEN SIE ELEKTRISCHE ODER ELEKTRONISCHE GERÄTE NIEMALS ZUSAMMEN ZUSAMMEN MIT DEM STÄDTISCHEN HAUSMÜLL!

GEFAHR



UNSACHGEMÄSSE INSTALLATION, VERÄNDERUNG, EINSTELLUNG, WARTUNG ODER PFLEGE KANN ZU SCHWEREN ODER TÖDLICHEN VERLETZUNGEN ODER SACHSCHÄDEN FÜHREN. LESEN SIE DIE INSTALLATIONS-, BETRIEBS- UND WARTUNGSANWEISUNGEN GRÜNDLICH DURCH, BEVOR SIE DIESES GERÄT INSTALLIEREN ODER WARTEN.

VORSICHT



UM VERLETZUNGEN VORZUBEUGEN, BEIM TRANSPORTIEREN ODER NIVELLIEREN DIESES GERÄTS MIT ENTSPRECHENDER VORSICHT VORGEHEN.

VORSICHT



DIE METALLTEILE DIESES GERÄTS WERDEN WÄHREND DES BETRIEBS SEHR HEISS. UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN, BEI DER BEDIENUNG DIESES GERÄTS IMMER SCHUTZHANDSCHUHE TRAGEN.

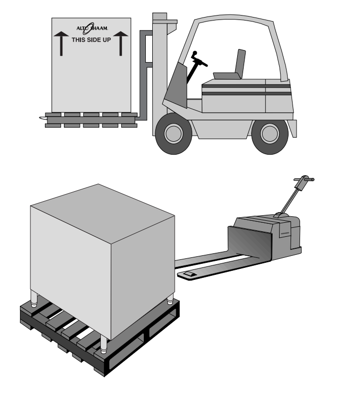
⚠ GEFAHR



In der Nähe dieses Ofens oder einer anderen Küchenmaschine DÜRFEN KEINE brennbaren Flüssigkeiten aufbewahrt werden bzw. keine brennbaren Dämpfe gelangen.

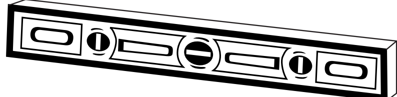
INSTALLATION VOR ORT

Um die vom Nationalen Hygiene-Amt der USA (NSF) festgesetzten Standards zu erfüllen, müssen alle auf einem Ladentisch montierten Geräte mit einem hitzebeständigen Silikonkautschuk gemäß NSF-Vorschrift mit dem Ladentisch versiegelt sein oder 152 mm lichte Weite an Rückwand und Seiten des Gerätes einhalten.



1. Das Gerät muss auf einer feuerfesten, exakt waagerechten Fläche aufgestellt werden.
2. NIEMALS dieses Gerät an einem Ort aufstellen, wo es Dampf, Fett, Tropfwasser, hohen Temperaturen oder anderen widrigen Umgebungsbedingungen ausgesetzt ist.
3. Aus Gründen der Sicherheit und Bequemlichkeit muss der Rotisserie-Grill so installiert werden, dass die Bedienungselemente einfach zu erreichen sind. Er sollte außerdem sicher und in der richtigen Höhe montiert werden, damit Beladen und Entnehmen des heißen Grillgutes problemlos möglich sind.
4. Der Zugang zum Gerät muss für Wartungs- oder Servicearbeiten jederzeit unbehindert möglich sein.
5. Ein Rotisserie-Grill kann auf einem anderen Rotisserie-Grill montiert werden, aber auch auf einem passenden Warmhalteschrank. In diesem Handbuch finden Sie umfassende Anleitungen zur Überbaumontage.

Mit der erstmaligen Installation und Inbetriebnahme ist eine Reihe von Einstellungen verbunden. Es ist wichtig, dass diese Einstellungen von einem qualifizierten Servicetechniker vorgenommen werden. Installation und Inbetriebnahme liegen in der Verantwortung des Händlers oder Anwenders. Diese Einstellungen umfassen unter anderem die Kalibrierung des Thermostats, Türjustage, waagerechte Ausrichtung, elektrische Anschlüsse und Installation optionaler Rollen oder Beine.



WAAGERECHTE AUSRICHTUNG

Richten Sie das Gerät von Seite zu Seite und von Front zu Rückseite mit einer Wasserwaage genau waagerecht aus.

Wir empfehlen, die waagerechte Ausrichtung regelmäßig zu überprüfen, um sicherzustellen, dass sich der Untergrund nicht verlagert oder das Gerät sich verschoben hat.

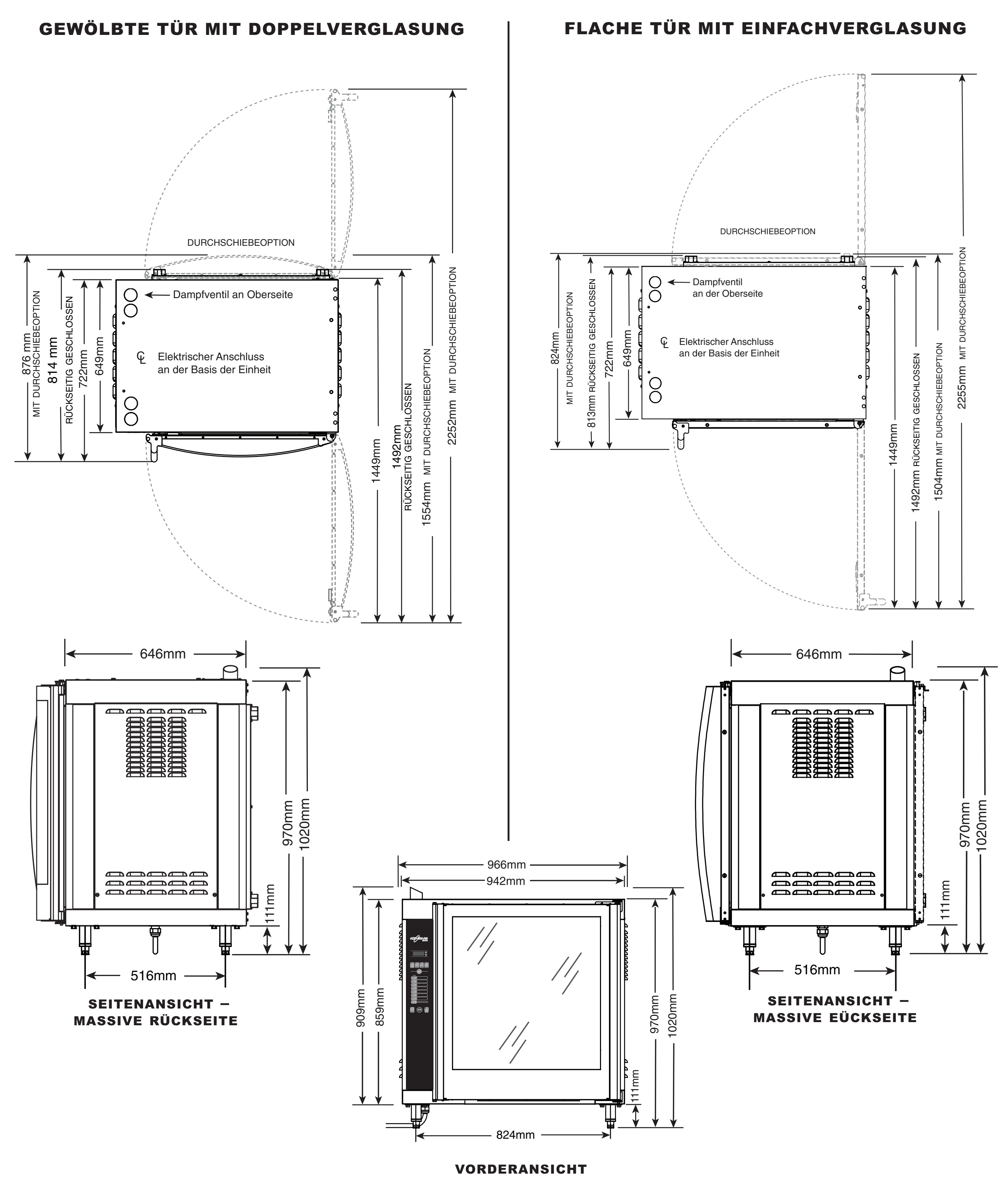
HINWEIS: Wenn das Gerät nicht waagerecht ausgerichtet ist, kann dies seine Funktion beeinträchtigen.

ERFORDERLICHE MINDESTABSTÄNDE

An Rückwand und Seiten des Gerätes ist ein Mindestabstand von 152 mm einzuhalten. Bei Nichteinhaltung dieser Anweisung erlischt jeder Garantieanspruch.

INSTALLATION VOR ORT

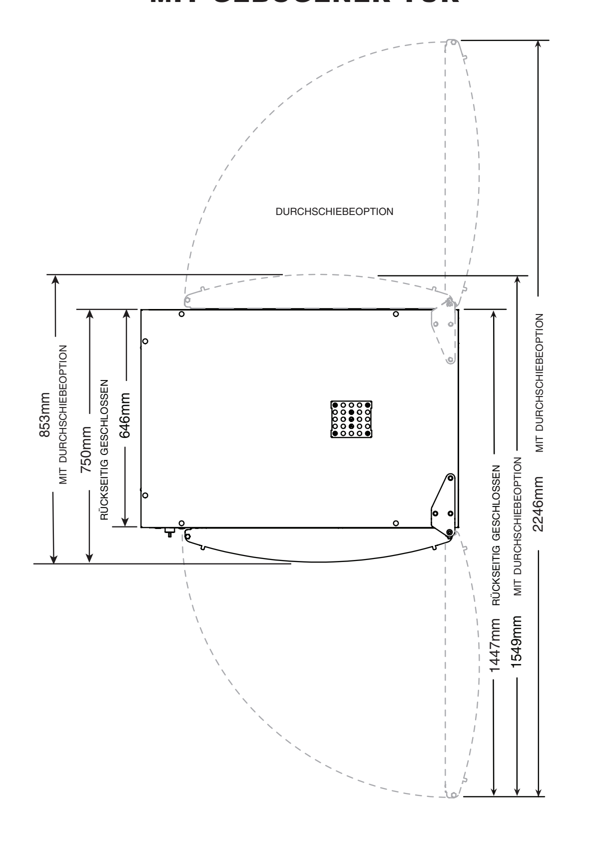
AR-7E

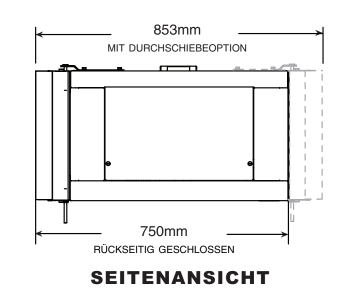


INSTALLATION VOR ORT

AR-7VH

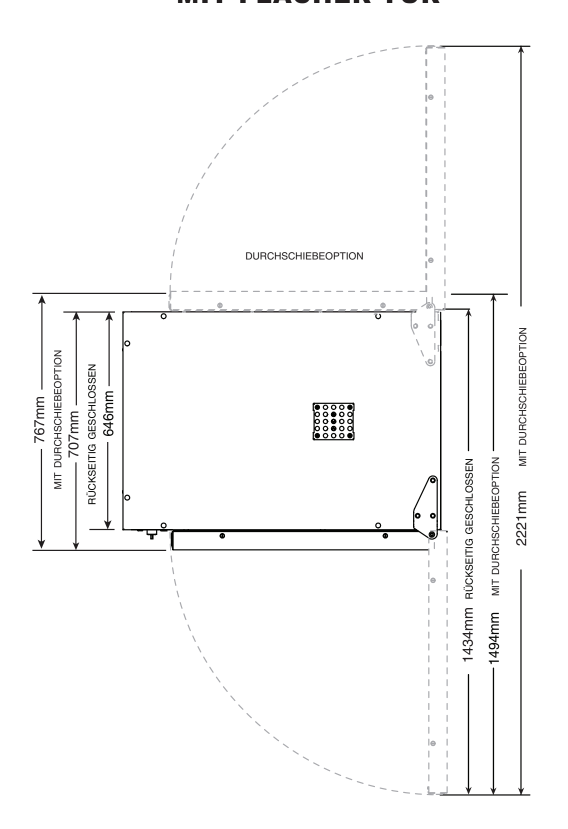
ENTLÜFTUNGSLOSE ABZUGSHAUBE MIT GEBOGENER TÜR

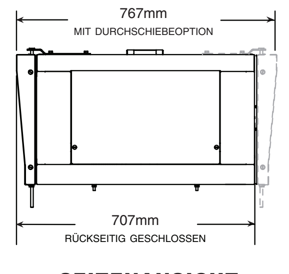




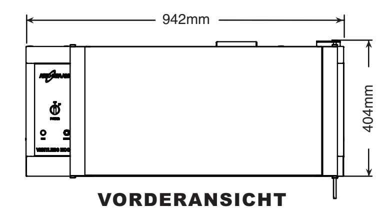
SEITENANSICHT

ENTLÜFTUNGSLOSE ABZUGSHAUBE MIT FLACHER TÜR





SEITENANSICHT



VORDERANSICHT

INSTALLATION

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die Installation des Gerätes muss durch einen qualifizierten Servicetechniker erfolgen. Das Gerät muss entsprechend National Electrical Code und den geltenden nationalen Vorschriften korrekt geerdet werden.

GEFAHR





Um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden, MUSS dieses Gerät gemäß den örtlichen elektrischen Vorschriften fachgerecht geerdet werden. Fehlen entsprechende örtliche Vorschriften, gilt die aktuelle Ausgabe des National Electrical Code ANSI/NFPA Nr. 70. In Kanada müssen alle elektrischen Anschlüsse gemäß CSA C22.1, Canadian Electrical Code Teil 1 oder den örtlichen Vorschriften ausgeführt werden.

Das Gerät NUR an einer korrekt geerdeten Netzsteckdose anschließen. Der Grill ist so aufzustellen, dass im Notfall das Netzkabel schnell gezogen werden kann. Wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt wird, müssen sich alle Bedienelemente in der Stellung "OFF" (AUS) befinden. Andernfalls kann es zu Lichtbogenbildung kommen.

Wo erforderlich, ist von einem zugelassenen Elektriker gemäß DIN eine entsprechende Steckdose anzubringen oder ein Festanschluss herzustellen.

ELEKTRIK

SPANNUNG	PHASEN	FREQUENZ/Hz	A	kW	
208	1	60	40.0	8.3	BLANKES ENDE, KEIN STECKER
230	1	60	42.0	9.0	
240	1	60	38.0	8.8	
208	3	60	33.0/ph	8.3	BLANKES ENDE, KEIN STECKER
230	3	60	35.0/ph	9.0	
240	3	60	32.0/ph	8.8	
380-415	3	50/60	24.0/ph MAX	8.8 MAX	KEIN KABEL, KEIN STECKER

GEFAHR





KÜCHENMASCHINEN OHNE WERKSSEITIG ANGEBRACHTEM KABEL MÜSSEN MIT EINEM AUSREICHEND LANGEN KABEL VERSEHEN WERDEN, DAMIT DIE KÜCHENMASCHINE ZUR REINIGUNG VERSCHOBEN WERDEN KANN.

ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE MÜSSEN VON EINEM QUALIFIZIERTEN SERVICETECHNIKER GEMÄSS DEN GELTENDEN ELEKTRISCHEN VORSCHRIFTEN VORGENOMMEN WERDEN.

"WARNUNG" BRANDGEFAHR!

Verwenden Sie bei Geräten mit Einphasenanschluss einen Schutzkontakt-Stecker 250 V/50 A mit 3-adrigem Anschluss und bei Geräten mit Dreiphasenanschluss einen solchen Stecker 250 V/50 A mit 4-adrigem Anschluss. Die Auswahl und Montage des Steckers darf nur durch einen Fachmann erfolgen. Die einzelnen Adern sind je nach Typ mit L_1, L_2, L_3 sowie mit N und G (PE) bezeichnet.

DER ROTISSERIE-GRILL KANN MIT EINEM FESTANSCHLUSS BETRIEBEN WERDEN. FESTANSCHLÜSSE ALLER GRILLS UND ÖFEN MÜSSEN VON EINEM ZUGELASSENEN ELEKTRIKER ENTSPRECHEND DEN GELTENDEN VORSCHRIFTEN VORGENOMMEN WERDEN.

GRILLS MIT EINEM 230-V-FESTANSCHLUSS SIND MIT EINEM EXTERNEN ALLPOLIGEN NETZSCHALTER ZU VERSEHEN, WOBEI DER KONTAKTABSTAND FÜR ALLE POLE MINDESTENS 3 mm BETRAGEN MUSS.

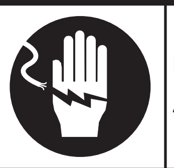
Nachdem die Verkabelung und der Netzanschluss vorgenommen worden sind, drehen Sie den Netzschalter in die Stellung "ON" **(EIN). Dieser Netzschalter kann für den täglichen Betrieb in der ON-Stellung verbleiben, er sollte jedoch bei Reinigungs-, Wartungs- und Reparaturarbeiten am Grill in die Stellung OFF (AUS) gebracht werden.**

GERÄTE FÜR DEN EXPORT:

Wenn das Gerät nicht mit einem flexiblen Netzkabel und Stecker ausgerüstet ist, muss für den Festanschluss ein externer, der Landesnorm entsprechender allpoliger Trennschalter installiert werden, dessen Kontaktabstand für alle Pole mindestens 3 mm beträgt. Bei Verwendung eines Netzkabels ohne Stecker ist der grün/gelbe Leiter mit der Klemme zu verbinden, die mit dem Erdungssymbol gekennzeichnet ist. Bei Verwendung eines Netzsteckers muss die Steckdose leicht zugänglich sein. Wenn das Netzkabel ersetzt werden muss, verwenden Sie ein vergleichbares Kabel, das Sie bei Ihrem Händler erhalten.

230-V-Geräte: Um eine Gefährdung durch Stromschläge zwischen Grill und anderen Geräten oder in unmittelbarer Nähe befindlichen Metallteilen zu verhindern, gibt es einen Schraubkontakt zum Potenzialausgleich. Zwischen diesem Schraubkontakt und den anderen Geräten / Metallteilen muss ein Potenzialausgleichskabel angeschlossen werden, um ausreichenden Schutz vor Potenzialdifferenzen zu bieten. Der Kontakt ist mit folgendem Symbol gekennzeichnet:

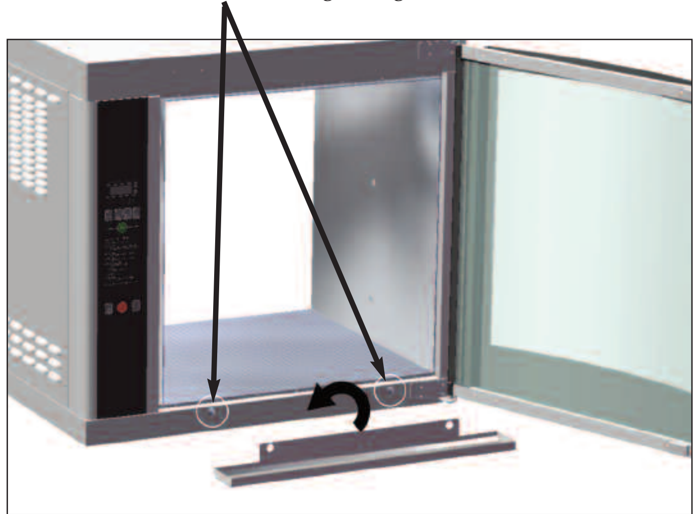
⚠ GEFAHR



DIE SPANNUNG DER STROMQUELLE MUSS DER AUF DEM TYPENSCHILD ANGEGEBENEN SPANNUNG ENTSPRECHEN.

INSTALLATION DER AUFFANGSCHALE

Die Fettwanne ist auf zwei Bolzen eingehängt. Zur Entnahme die Fettwanne anheben und dann herausziehen.



ÜBERBAUVARIANTEN UND MONTAGEANFORDERUNGEN

ÜBERBAUVARIANTEN (AB WERK VORINSTALLIERT)

AR-7VH Abzugshaube ***über*** **AR-7E** Rotisserie-Grill

Erfordert 102-mm-Beine zur Montage auf einem Ladentisch. Bei frei stehender Bodenmontage werden 152-mm-Montagefüße **5001414** bzw. 127-mm-Rollen **4007** benötigt.

[GESAMTHÖHE: 1384mm]

AR-7VH Abzugshaube ***über*** **AR-7E** Rotisserie-Grill über passendem Warmhalteschrank **AR-7H**

Erfordert 152-mm Beine mit angeflanschten Füßen **5001761**, die mit dem Boden zu verschrauben sind.

[GESAMTHÖHE: 2307mm]

VORSICHT



BEI ÜBERBAUVARIANTEN SIND AUSSERHALB DER USA ANGEFLANSCHTE FÜSSE ERFORDERLICH, DIE MIT DEM BODEN ZU VERSCHRAUBEN SIND.

VORSICHT



VERGEWISSERN SIE SICH, DASS SIE DIE BEFESTIGUNG AN ALLEN 4 PUNKTEN ORGENOMMEN HABEN.

INSTALLATION

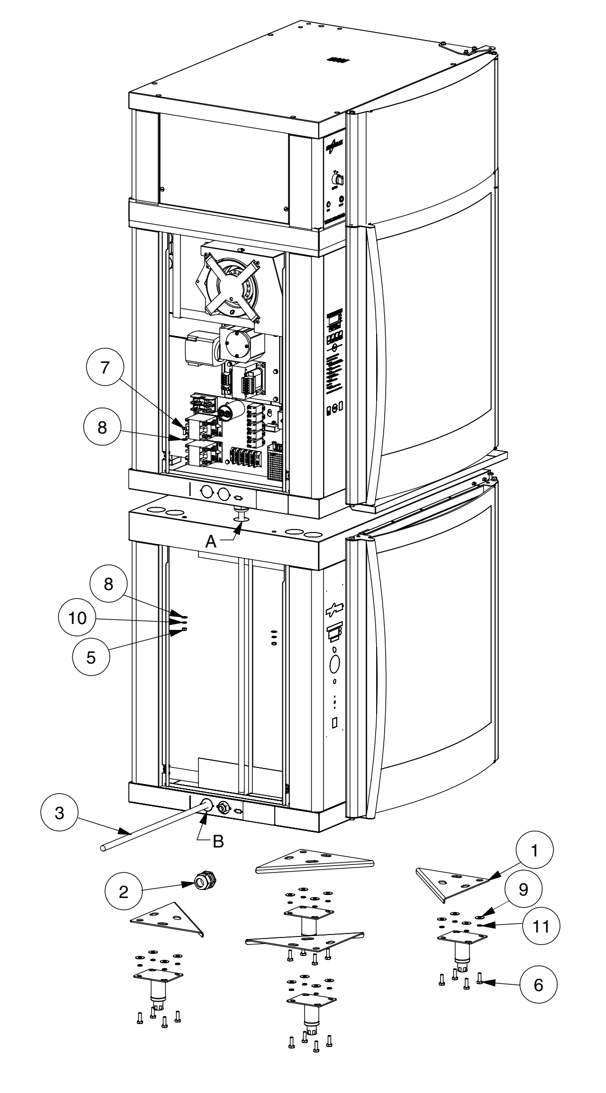
ANLEITUNG ZUR ÜBERBAUMONTAGE

Eine Rotisserie mit einer entlüftungslosen Abzugshaube kann auf einen dazu passenden Warmhalteschrank aufgesetzt werden.

Beim Aufsetzen einer Rotisserie auf einen dazu passenden Warmhalteschrank sind zur Befestigung nur Schrauben, Sicherungsscheiben und Sechskantmuttern erforderlich.

Alle Befestigungsöffnungen sind bereits ausgestanzt. Die Aufsetzkombination erfordert einen Mindestfreiraum von 152 mm an der Oberseite, Rückseite und an beiden Seiten.

1. Die Abdecktafeln von beiden Geräten entfernen.
2. Die vorgestanzte Ausbrechöffnung (A) in der oberen Tafel des unteren Geräts ausschlagen.
3. Das Netzkabel vom oberen Gerät entfernen und entsorgen.
4. Das neue Netzkabel und die Kabelzugentlastung für der obere Gerät muss durch die Ausbrechöffnung in der oberen Tafel des unteren Geräts verlegt werden.
5. Das obere Gerät anheben und vorsichtig in korrekter Ausrichtung auf das untere Gerät aufsetzen.
6. Die Geräte durch Einsetzen einer Sechskantschraube und Unterlegscheibe in das obere Gerät sichern und mit einer Unterlegscheibe, Sicherungsscheibe und Mutter im unteren Gerät befestigen. Alle vier Schrauben sicher festziehen.
7. Eine Kabelzugentlastung an der unteren Tafel des unteren Geräts links vom vorhandenen Netzkabel (B) anbringen.
8. Das Netzkabel vom oberen Gerät durch die Kabelzugentlastungen verlegen und die Entlastungsbuchsen festziehen.
9. Die Abdecktafeln an beiden Geräten anbringen.
10. 4 Stützhalterungen (1010092) und etwaige erforderliche Standbeine oder Laufrollen (verschieden) mit 4 Stück SC-2191, 4 Stück WS-2867 und 4 Stück WS-22095 anbringen.

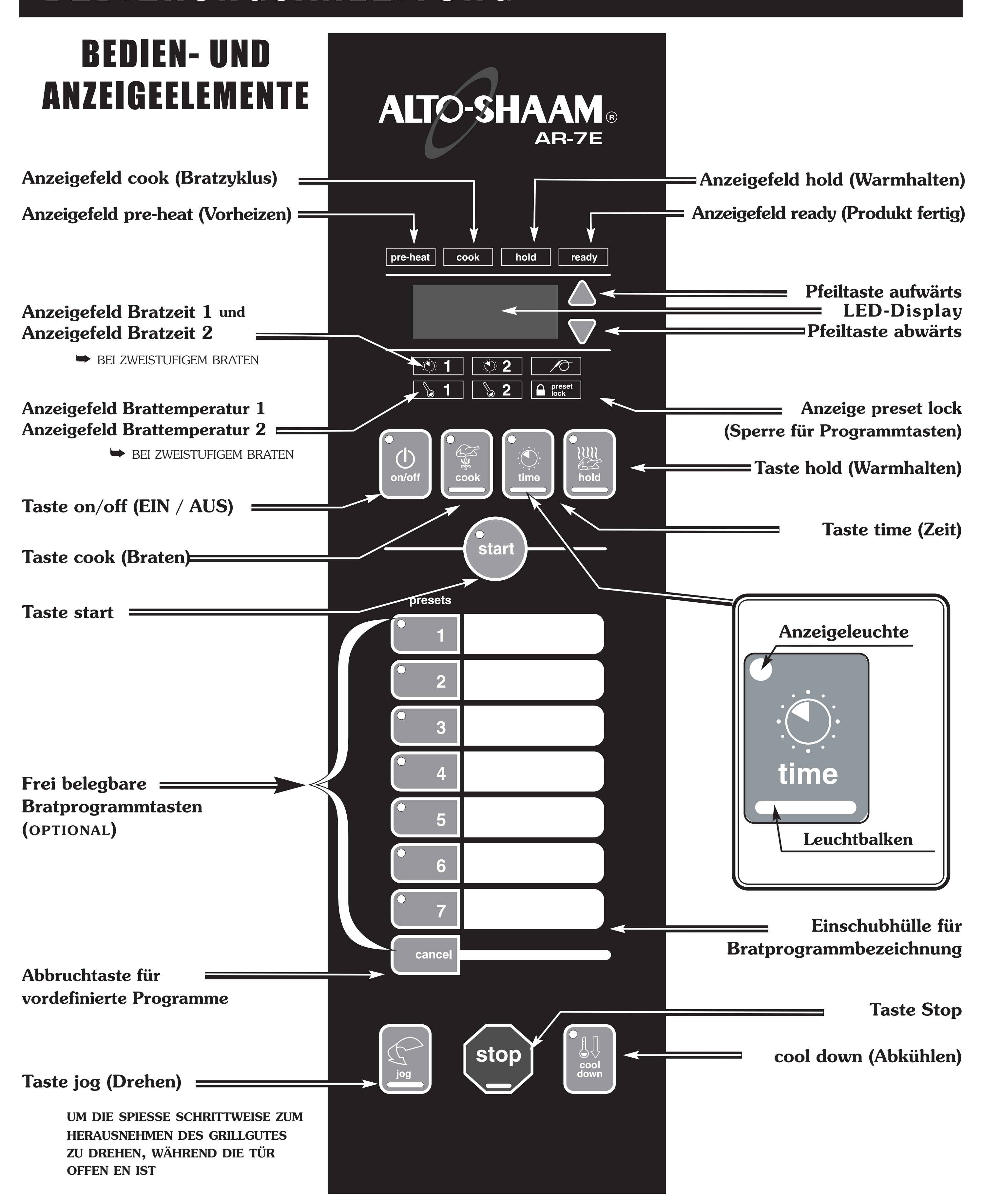


AR-7EVH AUF AR-7H AUFGESETZT			
ABB. NR.	ART.-NR.	BEZEICHNUNG DES TEILS	ANZ.
1	1010092	HALTERUNG, TRÄGER, SOCKEL	4
2	BU-33948	BUCHSE, KABELZUGENTLASTUNG, 18 MM-25 MM AR-7E	1
3	CD-3987	KABEL , 8/4 SEEO W-A,105C, (-50 °C)	1
4	CR-3801*	STECKVERBINDER, *CT, RING, 10 MM, SQ/M6	4
5	NU-2437	SECHSKANTMUTTER, 1/4-20 ROSTFR. STAHL	4
6	SC-2191	SECHSKANTSCHRAUBE, 5/16-18 X 1 ZOLL LANG	16
7	SC-27385	SECHSKANTSCHRAUBE, 1/4-20 X 3/4 ZOLL LANG	4
8	WS-22094	UNTERLEGSCHEIBE, 1/4 ZOLL, FLACH, 5/8 AD 18-8 ROSTFR. STAHL	8
9	WS-22095	UNTERLEGSCHEIBE, 3/8 ZOLL ID, 1 ZOLL AD, FLACH, 18-8 ROSTFR. STAHL	16
10	WS-2294	SICHERUNGSSCHEIBE, 1/4 ZOLL	4
11	WS-2867	SICHERUNGSSCHEIBE, 5/16 ZOLL	16

* OHNE. ABB.

AR-7E & AR-7VH — OPTIONEN UND ZUBEHÖR

BEZEICHNUNG		ARTIKELNUMMER
TÜRVARIANTEN	FLACH, EINFACHVERGLASUNG, MIT GRIFF	5007012
	FLACH, EINFACHVERGLASUNG, OHNE GRIFF	5007013
TÜRGRIFF	HINTEN	HD-26900
AUFFANGSCHALE, EDELSTAHL		1001976
AUFFANGSCHALE, TÜRMONTAGE	FLACHE TÜR MIT EINFACHVERGLASUNG	5004859
	GEWÖLBTE TÜR MIT DOPPELVERGLASUNG	1002598
FUSS, GUMMI, 51 mm NUR FÜR AUFTISCHGERÄTE	NUR CE-NORM	5001614
BEINE	BAUGRUPPE 102mm	5001765
	BAUGRUPPE, 152mm	5001414
	BAUGRUPPE, ANGEFLANSCHTE FÜSSE 152mm (ZUM AUFSETZEN DER GERÄTE ERFORDERLICH)	5001761
MEHRZWECK-DRAHTKORB (Zapfen 0,50 Durchmesser)		BS-26019
SPIESSE	WINKELPROFIL, EDELSTAHL	SI-25934
	GABELSPIESS, EDELSTAHL	SI-25729
	GROSSGEFLÜGELSPIESS, EDELSTAHL	SI-26980
	WINKELSPIESS, TEFLONBESCHICHTET	5001335
ÜBERBAUGRUPPE	AR-7E ÜBER AR-7H (208-240V, 1PH)	5008787
(AB WERK VORINSTALLIERT)	AR-7E ÜBER AR-7H (208-240V, 3PH)	5008948
	AR-7E ÜBER AR-7H (380-415V)	5008922
GESTELLE	AR-7E MIT BRETT, 914 mm	FR-26550
	AR-7E ÜBER 750-S, 914 mm	5002058
TEFLON®-BESCHICHTETES ZUBEHÖR, PAKET	FÜR PROFESSIONELLE NUTZUNG, MIT SCHEIBEN, AUFFANGSCHALE UND SIEBEN WINKELPROFILSPIESSEN	5001302
ERSATZFILTER FÜR ABZUGSHAUBE	FETTFILTER	FI-25867
	AKTIVKOHLEFILTER	FI-25866


BEDIEN- UND ANZEIGEELEMENTE
ALTO-SHAAM®
AR-7E
Anzeigefeld cook (Bratzyklus)
Anzeigefeld pre-heat (Vorheizen)
Anzeigefeld hold (Warmhalten)
Anzeigefeld ready (Produkt fertig)
pre-heat
cook
hold
ready
Pfeiltaste aufwärts
LED-Display
Pfeiltaste abwärts
Anzeigefeld Bratzeit 1 und
Anzeigefeld Bratzeit 2
➥ BEI ZWEISTUFIGEM BRATEN
1
2
1
2
preset lock
Anzeigefeld Brattemperatur 1
Anzeigefeld Brattemperatur 2
➥ BEI ZWEISTUFIGEM BRATEN
Anzeige preset lock
(Sperre für Programmtasten)
on/off
cook
time
hold
Taste hold (Warmhalten)
Taste on/off (EIN / AUS)
Taste time (Zeit)
start
Taste cook (Braten)
Taste start
presets
1
2
3
4
5
6
7
cancel
Anzeigeleuchte
time
Leuchtbalken
Frei belegbare
Bratprogrammtasten
(OPTIONAL)
Einschubhülle für
Bratprogrammbezeichnung
Abbruchtaste für
vordefinierte Programme
Taste Stop
cool down (Abkühlen)
jog
stop
cool down
Taste jog (Drehen)
UM DIE SPIESSE SCHRITTWEISE ZUM
HERAUSNEHMEN DES GRILLGUTES
ZU DREHEN, WÄHREND DIE TÜR
OFFEN EN IST



Drücken Sie die ON/OFF Taste.

Die ON/OFF Anzeige leuchtet auf.

Das Display zeigt die zuletzt eingestellte Warmhaltetemperatur an.

Die Warmhalteanzeige (hold) leuchtet auf.

Der Rotisserie-Grill beginnt mit dem Vorheizen auf die am Display angezeigte Warmhaltetemperatur.



Drücken Sie die Taste COOK (Braten).

Die Leuchtbalken von COOK und TIME leuchten wechselweise auf.

Wenn der Leuchtbalken von COOK aufleuchtet, zeigt das Display die zuletzt eingestellte Brattemperatur.

Wenn der Leuchtbalken von TIME aufleuchtet, zeigt das Display die zuletzt eingestellte Bratzeit.

Die Brattemperaturanzeige leuchtet auf bei:

BRATTEMPERATUR 1 

Drücken Sie die Taste COOK erneut, wenn Sie zweistufig braten möchten.

Die Brattemperaturanzeige leuchtet auf bei:

BRATTEMPERATUR 2 

NACH DRÜCKEN DER COOK TASTE:





…um die angezeigte Temperatur zu ändern, drücken Sie die Pfeiltaste auf- oder abwärts, während …

BRATTEMPERATUR 1

oder

BRATTEMPERATUR 2

leuchtet.



Drücken Sie die Taste TIME (Zeit).

Der Leuchtbalken von TIME leuchtet auf.

Wenn der Leuchtbalken von TIME aufleuchtet, zeigt das Display die zuletzt eingestellte Bratzeit.

Wenn der Leuchtbalken von COOK aufleuchtet, zeigt das Display die zuletzt eingestellte Brattemperatur.

Die Bratzeitanzeige leuchtet auf bei:

BRATZEIT 1 

Drücken Sie die Taste TIME erneut, wenn Sie zweistufig braten möchten.

Die Bratzeitanzeige leuchtet auf bei:

BRATZEIT 2 

NACH DRÜCKEN DER TIME TASTE:




… um die angezeigte Zeit zu ändern, drücken Sie die Pfeiltaste auf- oder abwärts, sobald …

TIME 1

oder

TIME 2

leuchtet.



Drücken Sie die Taste HOLD (Warmhalten).

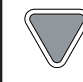
Der Leuchtbalken von HOLD leuchtet auf.

Das Display zeigt die zuletzt eingestellte Warmhaltetemperatur an.

- Nachdem die Warmhaltetemperatur eingestellt ist, können Sie die Produktprogrammierung als abgeschlossen betrachten oder eine zusätzliche Bräunungszeit einstellen.
- Die Haltezeit wird aktiviert, wenn die Garzeit und eventuell zusätzliche Bräungszeiten abgelaufen sind. Die Anzeige PRODUCT **ready** leuchtet.
- Das Produkt wird weiter gebraten, wobei sich jedoch die Temperatur von der Brat- auf die Warmhaltetemperatur verringert. Um die bestmöglichen Ergebnisse zu erzielen, sollten Sie immer ein Übergehen der Produkttemperatur zulassen.

NACH DRÜCKEN DER HOLD TASTE:





Ändern Sie die Warmhaltetemperatur, indem Sie die Pfeiltaste auf- oder abwärts drücken, während der Leuchtbalken von HOLD leuchtet.

BEDIENUNGSANLEITUNG

ZUSÄTZLICHE BRÄUNUNGSFUNKTION

Der Bediener hat die Möglichkeit, eine zusätzliche Bräunungszeit zwischen dem Ende der Bratzeit und dem Aufleuchten der Anzeige **ready** am Ende des Bratzyklus einzustellen. Diese Bräunungszeit muss während der Anfangsprogrammierung für das Produkt vorgegeben werden.



WENN SIE DIE WARMHALTETEMPERATUR EINGESTELLT HABEN, DRÜCKEN SIE ERNEUT DIE TASTE HOLD, UM AUF DEM DISPLAY DIE BRÄUNUNGSZEIT ZU SEHEN.

Im Display wird die Zeit "0" angezeigt oder die letzte Bräunungszeit



Zum Einstellen der Bräunungszeit drücken Sie die Pfeiltasten auf- oder abwärts, sobald im Display die Zeitangabe „0" erscheint. **Hinweis:** Um die Bräunungseinstellungen auszuschalten setzen Sie die Zeit auf "0:00".

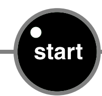
DIE DURCHSCHNITTLICHE BRÄUNUNGSZEIT LIEGT FÜR DIE MEISTEN PRODUKTE ZWISCHEN 5 UND 20 MINUTEN

- Das Bräunen mit Heizwendel funktioniert nur, wenn dafür eine Zeit vorgegeben wurde.
- Das Produkt wird weiter gebraten, wobei sich die Temperatur von der Brat- auf die Warmhaltetemperatur verringert. Um die bestmöglichen Ergebnisse zu erzielen, sollten Sie immer ein Übergehen der Produkttemperatur zulassen.
- Das Anzeigefeld **ready** (Produkt fertig) leuchtet am Ende der Bräunungszeit auf und die Temperatur des Grills wird im automatischen Warmhaltemodus auf die eingestellte Warmhaltetemperatur abgesenkt.

DER ROTISSERIE-GRILL HEIZT BIS ZUM ERREICHEN DER BRATTEMPERATUR VOR.

WARTEN SIE IMMER, BIS DER GRILL AUF DIE VOREINGESTELLTE BRATTEMPERATUR VORGEHEIZT IST

Wenn der Aufheizvorgang abgeschlossen ist, blinken die Anzeigen START und READY. Zusätzlich ertönt ein Signal vier Mal.

GRILLGUT LADEN  **DRÜCKEN**

- Der Bratspieß-Motor beginnt sich zu drehen.
- Auf dem Display erscheinen abwechselnd die eingestellte Brattemperatur und Bratzeit.

Wenn die Bratzeit und die eventuell eingestellte zusätzliche Bräunungszeit abgelaufen sind, leuchtet die Anzeige READY auf und zeigt das Ende des Bratvorgangs an.

▶ ▶ ▶ DIE AUTOMATISCHE WARMHALTEZEIT BEGINNT ZU LAUFEN. ◀ ◀ ◀

- **Der Grill hält die eingestellte Warmhaltetemperatur bis zu vier Stunden lang.**
- **Auf dem Display erscheinen im Wechsel die eingestellte Warmhaltetemperatur und die seit Aufleuchten von ready verstrichene Zeit.**
- **Der Grill schaltet ab, wenn die vierstündige automatische Warmhaltezeit abgelaufen sind.**

FREI BELEGBARE BRATPROGRAMMTASTEN

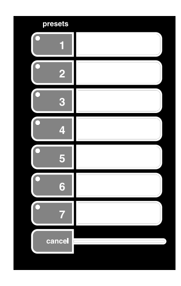
Der Rotisserie-Grill von Alto-Shaam bietet dem Bediener die Möglichkeit zur Festlegung von insgesamt sieben Bratprogrammen. Bei jedem Bratprogramm können alle Brat- und Warmhaltefunktionen individuell voreingestellt werden. Über die BRATPROGRAMM-TASTEN **1 bis 7** werden die Bratprogramme abgespeichert und aufgerufen.

PROGRAMMIERUNG EINES BRATPROGRAMMS:



Während sich der Rotisserie-Grill in der Stellung **"OFF"** (AUS) befindet, können Sie das Bratprogramm für das Produkt festlegen. Drücken Sie kurz auf die ON/OFF Taste. Der Grill gibt einen ca. 1 Sekunde langen Signalton aus und das Zuschalten der Stromversorgung wird durch eine grüne Meldeleuchte in der oberen linken Ecke der ON/OFF Taste angezeigt. Der Grill startet im Warmhalte-Modus. Die bernsteinfarbene Warmhalteanzeige leuchtet auf und auf dem Display erscheint die zuletzt eingestellte Warmhaltetemperatur.

GEBEN SIE ALLE BRAT- UND WARMHALTEPARAMETER FÜR DAS AUSGEWÄHLTE PRODUKT EIN, WIE WEITER OBEN ERKLÄRT.



Wählen Sie für das zu programmierende Produkt eine der Bratprogrammtasten. Halten Sie diese PROGRAMMTASTE gedrückt, bis Sie nach etwa vier Sekunden ein akustisches Signal hören. Die Anzeige der entsprechenden Programmtaste leuchtet auf. Das programmierte Produktprogramm wird unter der ausgewählten Programmtaste abgespeichert. Unter den noch freien PROGRAMMTASTEN können weitere Bratprogramme abgespeichert werden.

HINWEIS: Das letzte abgespeicherte BRATPROGRAMM bildet mit seiner eingestellten Abfolge des Bratvorgangs die Grundlage für das nächste zu programmierende Produkt. Sie können die Einstellungen für das nächste Produkt manuell ändern und anschließend unter einer anderen Programmtaste abspeichern.

BRATEN MIT BRATPROGRAMMTASTEN:



DRÜCKEN SIE KURZ DIE ON/OFF TASTE.

- Der Grill gibt einen Signalton aus und die grüne Meldeleuchte in der ON/OFF Taste leuchtet auf.
- Die bernsteinfarbene Warmhalteanzeige leuchtet auf.
- Der Grill startet im Warmhalte-Modus.
- Im Display erscheint die zuletzt eingestellte Warmhaltetemperatur.
- Bei allen bereits belegten BRATPROGRAMMTASTEN leuchtet die grüne Anzeige auf.

DRÜCKEN SIE DIE GEWÜNSCHTE BRATPROGRAMMTASTE (1 BIS 7)

- Die Vorheizanzeige leuchtet auf.
  - ➥ Der Rotisserie-Grill wird automatisch bis zur programmierten Brattemperatur vorgeheizt.
- Wenn das Vorheizen beendet ist, gibt der Grill einen Signalton aus und die Meldeleuchte für das Vorheizen erlischt.
- Die Anzeigen READY und START blinken.
  - ➥ Der Grill hält die eingestellte Brattemperatur, die während des Ready/Start-Modus auf dem Display angezeigt wird.

LADEN SIE DIE VORBEREITETEN BRATSPIESSE IN DEN GRILL UND SCHLIESSEN SIE DIE TÜR DES GRILLS.

DRÜCKEN SIE KURZ DIE start **TASTE.**

HINWEIS: Ist der Garvorgang abgeschlossen, ertönt ein Signal vier Mal

ACHTUNG

Wir empfehlen, nach der Programmierung eines bestimmten Produktes in die Hülle neben der entsprechenden Bratprogrammtaste ein Schild mit der Bezeichnung des Produktes zu schieben.



BRATPROGRAMM LÖSCHEN

Zum Löschen eines Bratprogramms muss sich der Grill im Warmhaltemodus nach dem Einschalten oder im Vorheizmodus befinden. Es darf zu diesem Zeitpunkt kein Bratprogramm laufen.

Wenn der Ofen sich im Warmhaltemodus nach dem Einschalten oder im Vorheizmodus befindet, halten Sie die Taste CANCEL (Abbruch) und die betreffende BRATPROGRAMMTASTE gedrückt. Der Grill gibt nach etwa vier Sekunden einen Signalton aus und die Anzeigeleuchte der Bratprogrammtaste erlischt zur Bestätigung, dass das Programm gelöscht wurde.

BRATPROGRAMMTASTEN SPERREN UND FREIGEBEN

Die Bratprogrammtasten können jederzeit gesperrt werden, um eine unbeabsichtigte oder versehentliche Änderung der Einstellungen zu verhindern.

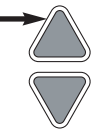
Um die Programmtasten zu sperren, halten Sie die Pfeiltaste AUFWÄRTS gedrückt. Bei gedrückter Pfeiltaste AUFWÄRTS drücken Sie die Taste ON/OFF. Das Gerät gibt einen Signalton aus und die preset lock Anzeige leuchtet auf. Lassen Sie die beiden Tasten wieder los. Damit sind die Bratprogramme des Grills gegen Änderungen gesperrt.



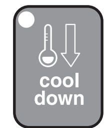
Um die eingestellten Programme wieder freizugeben, halten Sie die Pfeiltaste ABWÄRTS gedrückt. Bei gedrückter Pfeiltaste ABWÄRTS drücken Sie die Taste ON/OFF. Das Gerät gibt einen Signalton aus und die preset lock Anzeige erlischt. Lassen Sie die beiden Tasten wieder los. Jetzt sind die Bratprogrammtasten entsperrt und können neu belegt werden.

FAHRENHEIT ODER CELSIUS WÄHLEN

Während sich das Gerät in der Stellung OFF (AUS) **BEFINDET, HALTEN SIE** die Pfeiltaste **AUFWÄRTS** gedrückt, bis die gewünschte Temperaturskala auf dem Display erscheint.



ABKÜHLEN



Um den Grill abzukühlen:

- Drücken Sie die Taste Stop.
- **HALTEN SIE DIE TASTE** Cool Down (Abkühlen) gedrückt, bis auf dem Display “cool” erscheint. Bei geschlossener oder offener Tür läuft der Umlüfter des Grills, um den Grillraum abzukühlen.
- Drücken Sie erneut die Taste Stop, um den Abkühlvorgang abzubrechen.

ACHTUNG

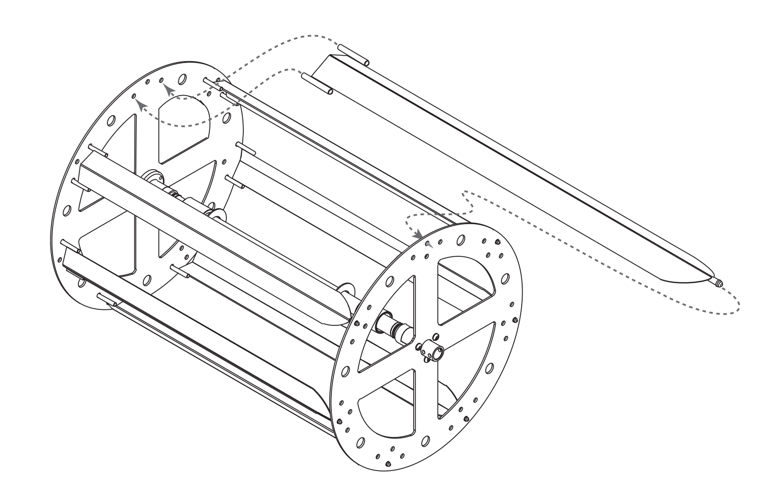


DER ROTOR DES HEIZLÜFTERS LÄUFT AUCH IN DER ABKÜHLPHASE WEITER. DARUM DIE LÜFTERABDECKUNG IN DER ABKÜHLPHASE NICHT ABNEHMEN.

GRILLGUT LADEN

STANDARDSPIESSE

Bei jedem der sieben Rotisserie-Grillspieße sind auf der rechtwinkligen Seite zwei Dorne und auf der angespitzten Seite ein abgestufter Dorn angeschweißt. Stecken Sie die beiden Dorne der rechtwinkligen Seite in die beiden Löcher der Antriebsscheibe, wie auf der Zeichnung dargestellt. Schieben Sie den abgestuften Dorn auf der angespitzten Seite in das oberste Loch der gegenüber liegenden Mitlaufscheibe, wie in der Zeichnung dargestellt. Probieren Sie, bis der Dorn im Loch einrastet.

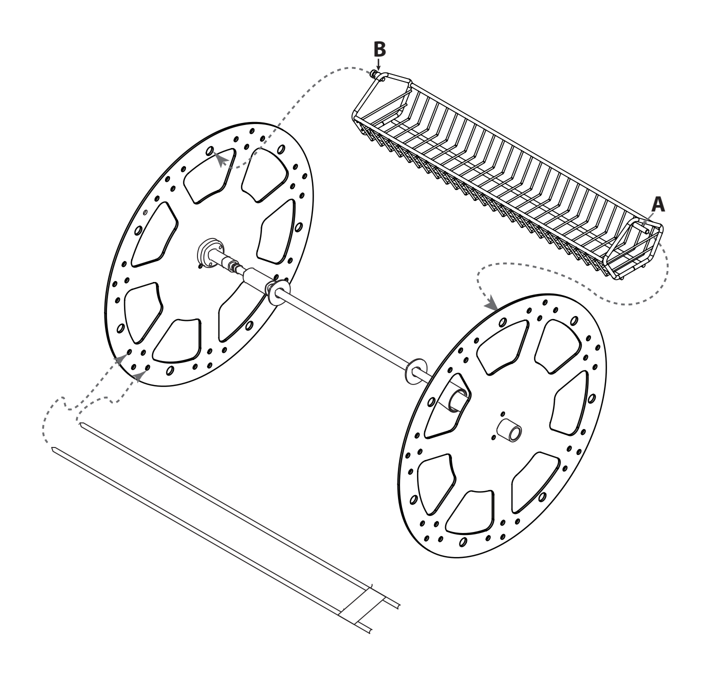




OPTIONALE SPIESSE / KÖRBE

Bei Verwendung alternativer Spieße schieben Sie diese entsprechend der Zeichnung in die Löcher der Scheiben.

Beim Einlegen des Korbs zuerst den glatten Zapfen (A) hineinschieben. Beim Herausnehmen des Korbs zuerst den mit Nut versehenen Zapfen (B) herausziehen.



<u>WICHTIGER HINWEIS</u>

Wenn Sie nur einen Teil der optionalen oder Standardspieße verwenden, dann verteilen Sie diese möglichst in gleichmäßigen Abständen auf den Scheiben, um eine Unwucht zu vermeiden und gleichmäßigen Lauf zu gewährleisten.

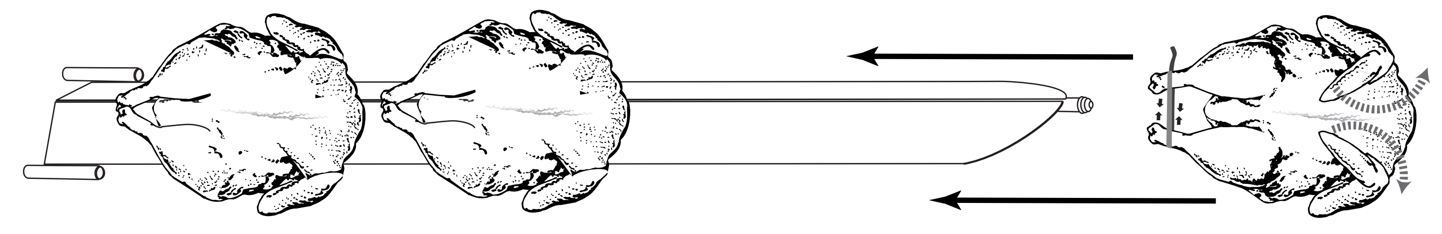
BESONDERS ZU BEACHTEN:

Normale und Gabelspieße sowie Körbe können auch gemischt eingesetzt werden, jedoch **<u>NICHT</u>** an beliebigen Positionen auf den Scheiben. In direkter Nachbarschaft eingeschobene Spieße würden die freie Drehbewegung von Körben behindern. Eine gemischte Nutzung von Spießvarianten und Körben vermindert erheblich die Kapazität des Rotisserie-Grills.

GRILLGUT LADEN

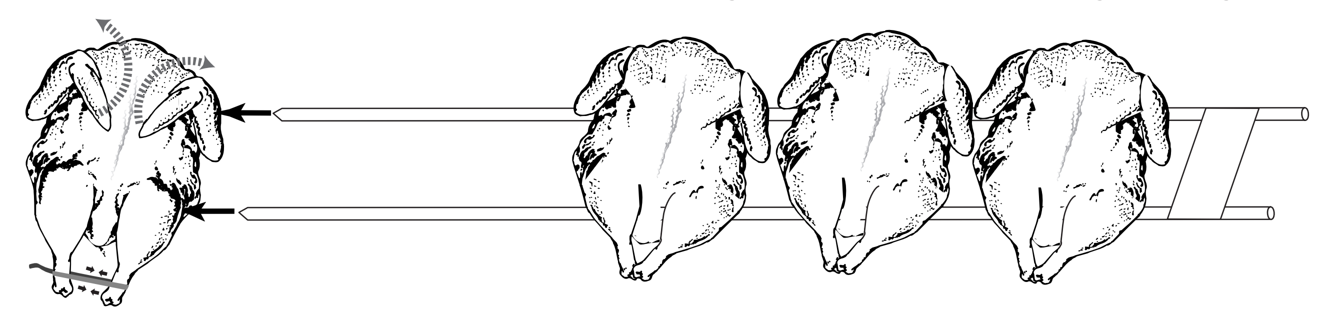
STANDARDSPIESS

Stecken Sie Brathähnchen im Ganzen mit den Beinen in Richtung des rechtwinkligen Endes auf den Spieß. Sie können auf einen Spieß bis zu 3 Hähnchen von je 1,6 kg (insgesamt 21 Stück) oder 4 Hähnchen von je 1,1 kg (insgesamt 28 Stück) aufstecken.



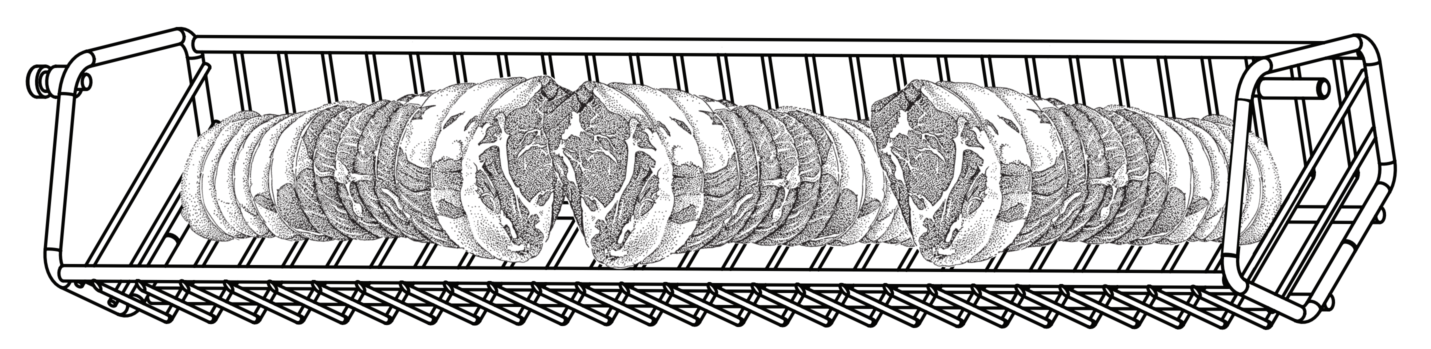
GABELSPIESS (OPTIONAL)

Auf einen optionalen Gabelspieß (Art.-Nr. SI-25729) passen vier ganze Brathähnchen von 1,1 kg bis 1,6 kg Gewicht.



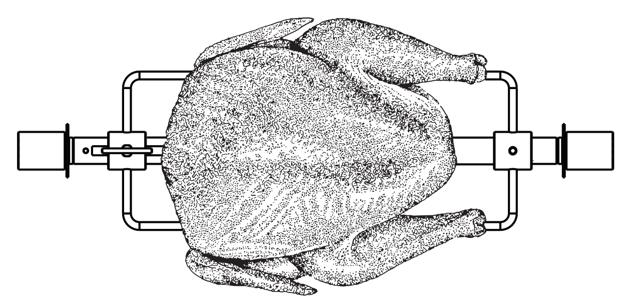
KORBSPIESS (OPTIONAL)

Korbspieße (Art.-Nr. BS-26019) mit ½-Zoll-Zapfen eignen sich insbesondere für Produkte ungleichmäßiger Größe sowie massive oder schwere Teile, die einen stabileren Halt erfordern, als ihn Bratspieße bieten.



GROSSGEFLÜGELSPIESS (OPTIONAL)

Der optionale Großgeflügelspieß (Art.-Nr. SI-26980) kann eine Pute von bis zu 11,3 kg tragen.



BRATHÄHNCHEN, HÄLFTEN ODER TEILE (GEACHTELT)

KAPAZITÄT: 1,1 – 1,4 kg

EMPFOHLENER SPIESS: KORB

PRODUKT SOFORT ENTNEHMEN, WENN INNENTEMPERATUR ERREICHT IST

DEN GRILL VORHEIZEN LASSEN.
DAS PRODUKT LADEN, SOBALD DER OFEN REGELMÄSSIGE SIGNALTÖNE AUSGIBT UND TASTE START SOWIE DAS ANZEIGEFELD READY ZU BLINKEN BEGINNEN.



Drücken Sie die ON/OFF (EIN/AUS) Taste.

Drücken Sie die Taste COOK (Braten).

BRATTEMPERATUR 1 

218 °C

Drücken Sie für zweistufiges Braten die Taste COOK erneut.

BRATTEMPERATUR 2 

NICHT ERFORDERLICH

Drücken Sie die Taste TIME (Zeit).

BRATZEIT 1 

30 MINUTEN

Drücken Sie die Taste TIME erneut für zweistufiges Braten.

BRATZEIT 2 

NICHT ERFORDERLICH



Drücken Sie die Taste HOLD (Warmhalten).

71 °C

Drücken Sie die Taste HOLD erneut, um die BRÄUNUNGSZEIT festzulegen.

NICHT ERFORDERLICH

SOBALD VORGEHEIZT IST:

PRODUKT LADEN 

DRÜCKEN

INNENTEMPERATUR AM ENDE

85 °C ready

FÜR DAS LANGZEITIGE WARMHALTEN IM GRILL BITTE FOLGENDE ANLEITUNG BEACHTEN

DEN GRILL VORHEIZEN LASSEN.
DAS PRODUKT LADEN, SOBALD DER OFEN REGELMÄSSIGE SIGNALTÖNE AUSGIBT UND TASTE START SOWIE DAS ANZEIGEFELD READY ZU BLINKEN BEGINNEN.



Drücken Sie die ON/OFF (EIN/AUS) Taste.



Drücken Sie die Taste COOK (Braten).

BRATTEMPERATUR 1 

218 °C

Drücken Sie für zweistufiges Braten die Taste COOK erneut.

BRATTEMPERATUR 2 

NICHT ERFORDERLICH



Drücken Sie die Taste TIME (Zeit).

BRATZEIT 1 

20 MINUTEN

Drücken Sie die Taste TIME erneut für zweistufiges Braten.

BRATZEIT 2 

NICHT ERFORDERLICH



Drücken Sie die Taste HOLD (Warmhalten).

71 °C

Drücken Sie die Taste HOLD erneut, um die BRÄUNUNGSZEIT festzulegen.

NICHT ERFORDERLICH

SOBALD VORGEHEIZT IST:

PRODUKT LADEN 

DRÜCKEN

INNENTEMPERATUR AM ENDE

85 °C ready

BEDIENUNGSANLEITUNG

HÄHNCHEN, GANZ

KAPAZITÄT: 1,1 – 1,4 kg

EMPFOHLENER SPIESS: STANDARD- ODER GABELSPIESS

PRODUKT SOFORT ENTNEHMEN, WENN INNENTEMPERATUR ERREICHT IST

DEN GRILL VORHEIZEN LASSEN.
DAS PRODUKT LADEN, SOBALD DER OFEN REGELMÄSSIGE SIGNALTÖNE AUSGIBT UND TASTE START SOWIE DAS ANZEIGEFELD READY ZU BLINKEN BEGINNEN.



Drücken Sie die ON/OFF (EIN/AUS) Taste.

cook

Drücken Sie die Taste COOK (Braten).

BRATTEMPERATUR 1



204 °C

Drücken Sie für zweistufiges Braten die Taste COOK erneut.

BRATTEMPERATUR 2 

218 °C

time

Drücken Sie die Taste TIME (Zeit).

BRATZEIT 1 

35 MINUTEN

Drücken Sie die Taste TIME erneut für zweistufiges Braten.

BRATZEIT 2 

15 MINUTEN





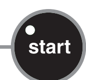
Drücken Sie die Taste HOLD (Warmhalten).

71 °C

Drücken Sie die Taste HOLD erneut, um die BRÄUNUNGSZEIT festzulegen.

5 MINUTEN

SOBALD VORGEHEIZT IST:

PRODUKT LADEN  **DRÜCKEN**

INNENTEMPERATUR AM ENDE

85 °C ready

FÜR DAS LANGZEITIGE WARMHALTEN IM GRILL BITTE FOLGENDE ANLEITUNG BEACHTEN

DEN GRILL VORHEIZEN LASSEN.
DAS PRODUKT LADEN, SOBALD DER OFEN REGELMÄSSIGE SIGNALTÖNE AUSGIBT UND TASTE START SOWIE DAS ANZEIGEFELD READY ZU BLINKEN BEGINNEN.



Drücken Sie die ON/OFF (EIN/AUS) Taste.

cook

Drücken Sie die Taste COOK (Braten).

BRATTEMPERATUR 1



190 °C

Drücken Sie für zweistufiges Braten die Taste COOK erneut.

BRATTEMPERATUR 2 

218 °C

time

Drücken Sie die Taste TIME (Zeit).

BRATZEIT 1 

20 MINUTEN

Drücken Sie die Taste TIME erneut für zweistufiges Braten.

BRATZEIT 2 

20 MINUTEN



Drücken Sie die Taste HOLD (Warmhalten).

71 °C

Drücken Sie die Taste HOLD erneut, um die BRÄUNUNGSZEIT festzulegen.

5 MINUTEN

SOBALD VORGEHEIZT IST:

PRODUKT LADE  **DRÜCKEN**

INNENTEMPERATUR AM ENDE

85 °C

PUTENBRUST

KAPAZITÄT: **2,5 kg**

GESAMT: **8 STÜCK PUTENBRUST**

EMPFOHLENER SPIESS: KORB

DEN GRILL VORHEIZEN LASSEN.
DAS PRODUKT LADEN, SOBALD DER OFEN REGELMÄSSIGE SIGNALTÖNE AUSGIBT UND TASTE START SOWIE DAS ANZEIGEFELD READY ZU BLINKEN BEGINNEN.



Drücken Sie die ON/OFF (EIN/AUS) Taste.

Drücken Sie die Taste COOK (Braten).



BRATTEMPERATUR 1



121 °C

Drücken Sie für zweistufiges Braten die Taste COOK erneut.

BRATTEMPERATUR 2



204 °C

Drücken Sie die Taste TIME (Zeit).

BRATZEIT 1



1 1/2 STUNDEN



Drücken Sie die Taste TIME erneut für zweistufiges Braten.

BRATZEIT 2



15 MINUTEN





Drücken Sie die Taste HOLD (Warmhalten).

74 °C

Drücken Sie die Taste HOLD erneut, um die BRÄUNUNGSZEIT festzulegen.

OHNE: NICHT ERFORDERLICH

SOBALD VORGEHEIZT IST:
PRODUKT LADEN  **DRÜCKEN**

INNENTEMPERATUR AM ENDE

82 °C ready

SCHWEINERIPPCHEN

KAPAZITÄT: **2 3/4**

GESAMT: **2 GANZE STÜCKE JE KORB**

EMPFOHLENER SPIESS: KORB

DEN GRILL VORHEIZEN LASSEN.
DAS PRODUKT LADEN, SOBALD DER OFEN REGELMÄSSSSIGE SIGNALTÖNE AUSGIBT UND TASTE START SOWIE DAS ANZEIGEFELD READY ZU BLINKEN BEGINNEN.



Drücken Sie die ON/OFF (EIN/AUS) Taste.

Drücken Sie die Taste COOK (Braten).



BRATTEMPERATUR 1



121 °C

Drücken Sie für zweistufiges Braten die Taste COOK erneut.

BRATTEMPERATUR 2



191 °C

Drücken Sie die Taste TIME (Zeit).

BRATZEIT 1



40 MINUTEN

Drücken Sie die Taste TIME erneut für zweistufiges Braten.

BRATZEIT 2



5 MINUTEN



Drücken Sie die Taste HOLD (Warmhalten).

66 °C

Drücken Sie die Taste HOLD erneut, um die BRÄUNUNGSZEIT festzulegen.

15 MINUTEN

SOBALD VORGEHEIZT IST:
PRODUKT LADEN  **DRÜCKEN**

INNENTEMPERATUR AM ENDE

71 °C BIS 77 °C ready

BEDIENUNGSANLEITUNG

SCHWEINERÜCKEN, OHNE KNOCHEN

KAPAZITÄT: **2,3 bis 3,2 kg** DURCHSCHNITTSGEWICHT

GESAMT: **1** BIS **2** SCHWEINERÜCKEN PRO KORB

EMPFOHLENER SPIESS: KORB

DEN GRILL VORHEIZEN LASSEN.
DAS PRODUKT LADEN, SOBALD DER OFEN REGELMÄSSIGE SIGNALTÖNE AUSGIBT UND TASTE START SOWIE DAS ANZEIGEFELD READY ZU BLINKEN BEGINNEN.



Drücken Sie die ON/OFF (EIN/AUS) Taste.

Drücken Sie die Taste COOK (Braten).



BRATTEMPERATUR 1



121 °C

Drücken Sie für zweistufiges Braten die Taste COOK erneut.

BRATTEMPERATUR 2



177 °C

Drücken Sie die Taste TIME (Zeit).

BRATZEIT 1



1 STUNDE

Drücken Sie die Taste TIME erneut für zweistufiges Braten.

BRATZEIT 2



15 MINUTEN

Drücken Sie die Taste HOLD (Warmhalten).

71 °C

Drücken Sie die Taste HOLD erneut, um die BRÄUNUNGSZEIT festzulegen.

OHNE: NICHT ERFORDERLICH

SOBALD VORGEHEIZT IST:

PRODUKT LADEN  **DRÜCKEN**

INNENTEMPERATUR AM ENDE

68 °C bis 74 °C ready

LAMMKEULE, OHNE KNOCHEN

KAPAZITÄT: **4 bis 5 kg**

GESAMT: **27 kg maximal**

EMPFOHLENER SPIESS: GABELSPIESS

DEN GRILL VORHEIZEN LASSEN.
DAS PRODUKT LADEN, SOBALD DER OFEN REGELMÄSSIGE SIGNALTÖNE AUSGIBT UND TASTE START SOWIE DAS ANZEIGEFELD READY ZU BLINKEN BEGINNEN.



Drücken Sie die ON/OFF (EIN/AUS) Taste.



Drücken Sie die Taste COOK (Braten).

BRATTEMPERATUR 1



121 °C

Drücken Sie für zweistufiges Braten die Taste COOK erneut.

BRATTEMPERATUR 2



177 °C

Drücken Sie die Taste TIME (Zeit).

BRATZEIT 1



1 1/2 STUNDEN

Drücken Sie die Taste TIME erneut für zweistufiges Braten.

BRATZEIT 2



15 MINUTEN

Drücken Sie die Taste HOLD (Warmhalten).

66 °C MEDIUM GEBRATEN

Drücken Sie die Taste HOLD erneut, um die BRÄUNUNGSZEIT festzulegen.

15 MINUTEN

SOBALD VORGEHEIZT IST:

PRODUKT LADEN  **DRÜCKEN**

INNENTEMPERATUR AM ENDE

63 °C BIS 66 °C ready

WARTUNG UND REINIGUNG

REINIGUNG UND VORBEUGENDE WARTUNG

SCHUTZ VON EDELSTAHLFLÄCHEN



Bei der Behandlung von Edelstahlflächen ist es wichtig, diese gegen Korrosion zu schützen. Rauhe, ätzende oder andere ungeeignete Chemikalien können die Schutzschicht des Edelstahls zerstören. Scheuerschwämme, Stahlwolle oder Reinigungswerkzeuge aus Metall schleifen die Oberfläche ab, zerstören die Schutzschicht und schaffen so Raum für Korrosionsbefall. Selbst Wasser, insbesondere hartes Wasser (mittlerer bis hoher Chlorgehalt), kann Oxidation und Lochfraß nach sich ziehen und somit zu Rost und Korrosion führen. Auch viele säurehaltigen Lebensmittel, die verschüttet werden oder deren Reste sich auf den Metalloberflächen befinden, tragen zur Korrosion von Edelstahlflächen bei.

Die Auswahl geeigneter Reinigungsmittel, -werkzeuge und -methoden sind entscheidend für das Aussehen und die Lebensdauer dieses Gerätes. Verschüttete Lebensmittel sollten am besten sofort entfernt und die Fläche sorgfältig abgewischt werden, mindestens jedoch einmal pro Tag. Nach der Benutzung von Reinigungsmitteln sollte die Fläche mit klarem Wasser abgespült werden. Danach sollte stehendes Wasser so schnell wie möglich weggewischt werden.

REINIGUNGSMITTEL

Benutzen Sie für die Edelstahlpflege nur zugelassene, nicht scheuernde Reinigungsmittel. Diese Mittel müssen chemikalisch chlorfreie Verbindungen sein und dürfen kein quaternäres Salz enthalten. Benutzen Sie niemals Salzsäure (Hydrochlorid-Säure) zur Reinigung von Edelstahl. Benutzen Sie ausschließlich die vom Hersteller empfohlenen Reinigungsmittel. Fragen Sie Ihren örtlichen Händler für Reinigungsmittel nach geeigneten Mitteln.

REINIGUNGSWERKZEUGE

Die Reinigung kann normalerweise mit einem geeignetem Reinigungsmittel und einem weichen, sauberen Tuch durchgeführt werden. Für stärkere Verschmutzungen benutzen Sie einen weichen, nicht scheuernden Reinigungsschwamm. Um Kratzer zu vermeiden, wischen Sie immer in Richtung der sichtbaren Maserung der Edelstahlfläche. Benutzen Sie niemals Drahtbürsten, Stahlwolle oder Metallspachtel, um die Lebensmittelreste zu entfernen.



WARTUNG UND REINIGUNG

PFLEGE UND SÄUBERN



Unter normalen Umständen wird dieser Grill lange Zeit störungsfrei seinen Dienst tun. Eine vorausgreifende Wartung ist nicht erforderlich. Die nachfolgend beschriebenen Maßnahmen zu Reinigung und Pflege werden jedoch die Lebensdauer und störungsfreie Nutzungszeit dieses Grills optimieren. Die Sauberkeit und der Zustand dieses Gerätes tragen erheblich zu seinem effizienten Betrieb und zu schmackhaften, appetitanregenden Grillprodukten bei. Gutes Gerät, das sauber gehalten wird, funktioniert besser und hält länger.

⚠ GEFAHR



VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTS DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

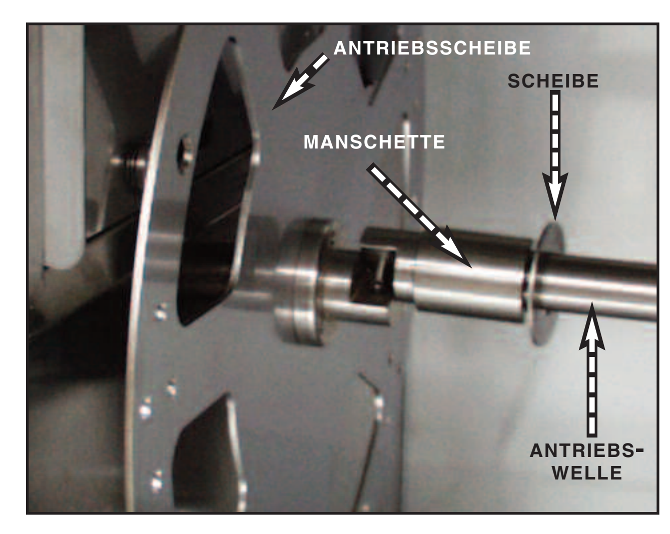
VORSICHT



DIE METALLTEILE DIESES GERÄTS WERDEN WÄHREND DES BETRIEBS SEHR HEISS. UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN, BEI DER BEDIENUNG DIESES GERÄTS IMMER SCHUTZHANDSCHUHE TRAGEN.

REINIGEN SIE DEN GRILL TÄGLICH.

1. Bringen Sie den Netzschalter des Grills in die Position “off” (AUS).
2. Lassen Sie den Grill abkühlen.
3. Trennen Sie den Grill vom Stromnetz.
4. Entfernen Sie alle herausnehmbaren Teile wie z. B. Spieße und Fettabweiser. Lassen Sie das Fett aus der Auffangschale abfließen und nehmen Sie die Schale anschließend heraus.
5. Entfernen Sie die Antriebsteile aus dem Grill.
   - **a.** Stützen Sie die Antriebswelle in der Mitte und schieben Sie auf beiden Seiten die Stahlscheibe und Manschette in Richtung Mitte der Welle.
   - **b.** Entfernen Sie die Antriebs- und Mitlaufscheibe, indem Sie die Scheiben gerade zur Mitte des Grillraumes ziehen.
6. Säubern Sie alle herausgenommenen Teile im Geschirrspülbereich oder einem Spülbecken. Verwenden Sie keine Schleif- oder Ätzmittel. Für die optionalen Teflon®-beschichteten Teile wird nur heißes Seifenwasser benötigt.
7. Wischen Sie die inneren Metallflächen des Grills mit einem Papiertuch aus, um lose Verschmutzungen zu entfernen.
8. Säubern Sie den Innenraum mit einem feuchten Tuch oder Schwamm und einem wirkungsvollen Reinigungsmittel für den gewerblichen Bereich in der empfohlenen Stärke
9. Sprühen Sie stark verschmutzte Bereiche mit einem wasserlöslichen Entfetter ein und lassen Sie das Mittel 10 Minuten lang einwirken. Entfernen Sie nach 10 Minuten die Verschmutzung mit einem Scheuerschwamm aus Kunststoff.
10. Spülen Sie die Oberflächen gründlich mit einem Schwamm und sauberem, warmem Wasser ab.
11. Entfernen Sie überschüssiges Wasser mit einem Schwamm. Anschließend mit einem sauberen Tuch trockenwischen oder an der Luft trocknen lassen. Lassen Sie die Tür geöffnet, bis der Innenraum vollständig trocken ist. Montieren Sie vor der Inbetriebnahme wieder alle herausgenommenen Teile einschließlich Auffangschale und Fettabweiser.
12. Der Innenraum kann nach Säuberung und Abspülen mit einem Desinfektionsmittel ausgewischt werden. Die Lösung muss für die Anwendung an Edelstahlflächen, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt kommen, zugelassen sein.



13. Wischen Sie das Bedienfeld und die Türgriffe gründlich ab, denn hier sammeln sich bevorzugt Schmutz und Bakterien. Trocknen Sie das Bedienfeld mit einem sauberen, weichen Tuch ab.
14. Zum Erhalt der Schutzbeschichtung auf polierten Edelstahlflächen sollten Sie das Äußere des Gerätes mit einem Reinigungsmittel säubern, das für Edelstahloberflächen empfohlen wird. Sprühen Sie das Reinigungsmittel auf ein sauberes Tuch und wischen Sie parallel zur Laufrichtung der Edelstahlfläche. Optionale farbbeschichtete Außenflächen sollten mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abgewischt und mit einem sauberen Tuch getrocknet werden.
15. Säubern Sie die Glastüren mit einem Glasreiniger für den gewerblichen Bereich.

VORSICHT



Richten Sie sich immer nach den für die Säuberung und Hygiene von Geräten in der Nahrungsmittelzubereitung geltenden Vorschriften.

WARTUNG UND REINIGUNG

TÄGLICHE REINIGUNG DER DICHTUNG

Um die Lebensdauer der Grilldichtung zu verlängern, ist es wichtig, diese täglich zu säubern. Wenn die Dichtung nicht täglich gesäubert wird, greifen Säuren und ähnliche Bestandteile in tierischem Fett, insbesondere Geflügelfett, die Dichtung an.

Regelmäßiges Säubern bewahrt das Dichtungsmaterial vor Schwächung durch Lebensmittelsäuren. Nachdem der Grill abgekühlt ist entfernen Sie die herausziehbare Dichtung und waschen sie in heißem Seifenwasser. Reinigen Sie die Dichtung nicht in der Spülmaschine.

VORSICHT



SETZEN SIE IMMER DIE DICHTUNG WIEDER EIN, EHE SIE MIT DER INNENREINIGUNG DES GRILLS BEGINNEN ODER DAS GERÄT IN BETRIEB NEHMEN.

GEFAHR



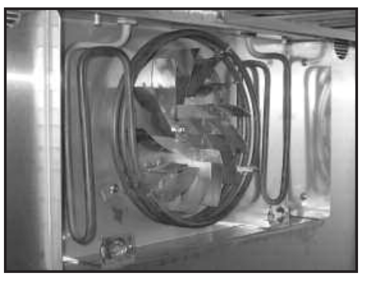
VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTS DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

REINIGUNG DES UMLÜFTERGEHÄUSES

Entfernen Sie die Schrauben, welche die Abdeckung des Umlüfters an der Innenseite des Garraums halten. Sprühen Sie mit handelsüblichem Fettlöser Vorder- und Rückseite ein und lassen Sie das Mittel 10 Minuten lang einwirken, um das Fett aufzuweichen. Entfernen Sie feste Rückstände mit einem Scheuerschwamm aus Kunststoff und spülen Sie die Reste mit heißem Wasser ab.



Entfernen Sie mit einem feuchten Schwamm und falls nötig mit einem Scheuerschwamm aus Kunststoff Fettablagerungen, die sich im Bereich um das Heizelement und das Lüfterblatt gebildet haben könnten. Achten Sie darauf, dabei weder das Heizelement noch das Lüfterblatt zu verbiegen. Zur leichteren Beseitigung von Fettablagerungen können Sie einen Fettlöser in diesen Bereich sprühen. Zum Entfernen dieses gelösten Fetts darf jedoch nur ein feuchtes Tuch oder ein Schwamm verwendet werden.



Befestigen Sie die Umlüfterabdeckung wieder und ziehen Sie dazu die Schrauben handfest an.

WARTEN SIE MIT DEM EINSCHALTEN DES GERÄTES 30-40 MINUTEN, DAMIT ES TROCKNEN KANN. TROTZDEM KANN ES ZU LEICHTER RAUCHENTWICKLUNG KOMMEN. DIES IST JEDOCH NORMAL.

KONTROLLIEREN SIE EINMAL MONATLICH DEN GESAMTZUSTAND DES GRILLS.

Achten Sie auf erkennbare Materialschäden und lose Schrauben. Beheben Sie alle Störungen, ehe sie sich störend auf den Betrieb des Grills auswirken können.

GEFAHR



ZU KEINEM ZEITPUNKT SOLLTE DAS INNERE ODER DAS ÄUSSERE MIT DAMPF GEREINIGT WERDEN, NOCH SOLLTE ES ABGESPRITZT ODER UNTER WASSER GESETZT WERDEN, NOCH IN ANDERE FLÜSSIGKEITEN GETAUCHT WERDEN. VERWENDEN SIE KEINEN WASSERSTRAHLER ZUM REINIGEN.



ES KÖNNTEN ERNSTHAFTE UND/ ODER ELEKTRISCHE SCHÄDEN ENTSTEHEN.

WIRD DAS GERÄT DEM WASSER AUSGESETZT, LÄUFT DIE GARANTIE AB.

VORSICHT



UM EDELSTAHLFLÄCHEN ZU SCHÜTZEN, BENUTZEN SIE NIEMALS AGGRESSIVE REINIGUNGSMITTEL, CHLOR ENTHALTENDE REINIGER ODER REINIGER, DIE QUATERNÄRE SALZE ENTHALTEN. BENUTZEN SIE NIEMALS HYDROCHLORID-SÄURE (SALZSÄURE) IN VERBINDUNG MIT EDELSTAHL.

ANLEITUNG ZUR STÖRUNGSBESEITIGUNG

STÖRUNG CODE	BESCHREIBUNG/FOLGE	MÖGLICHE URSACHE ERFORDERLICHE MASSNAHMEN
E-10	**Störung Luftsensor (Kurzschluss)** *Grill nicht betriebsbereit*	Defekter Luftsensor? **Luftsensor testen** Luftsensor durch Eintauchen in Eiswasser testen. Messen Sie den Widerstand auf der Ohm-Skala. Der Wert sollte 100 Ohm betragen. Wenn der Widerstand mehr als zwei Ohm nach oben oder unten abweicht, muss der Sensor ausgewechselt werden.
E-11	**Störung Luftsensor (unterbrochen)** *Grill nicht betriebsbereit*	
E-30	**Temperatur zu niedrig** *Der Grill stellt den Betrieb ein*	Door gasket need replacement? Preheating procedure skipped? Oven overloaded or frozen product used? Defective air sensor or probe?
E-31	**Temperatur zu hoch** *Der Grill stellt den Betrieb ein*	Defekter Luftsensor? **Luftsensor testen** Luftsensor durch Eintauchen in Eiswasser testen. Messen Sie den Widerstand auf der Ohm-Skala. Der Wert sollte 100 Ohm betragen. Wenn der Widerstand mehr als zwei Ohm nach oben oder unten abweicht, muss der Sensor ausgewechselt werden.
E-70	**Störung des Konfigurationsanschlusses** *Grill nicht betriebsbereit*	Steueranschlüsse auf lose Kabelverbindungen prüfen.
E-78	**Spannung zu niedrig** *Grill nicht betriebsbereit*	Die Wechselstromzufuhr (208-240 V) liegt unter 190 V Wechselstrom. Beheben.
E-79	**Spannung zu hoch** *Grill nicht betriebsbereit*	Die Wechselstromzufuhr (208-240 V) liegt über 250 V Wechselstrom. Beheben.
E-80	**EEPROM - Funktionsdaten gestört** *Grill nicht betriebsbereit*	Sollten Wartungsarbeiten erforderlich sein, wenden Sie sich an das Werk.
E-82	**EEPROM - Kalibrierdaten gestört** *Grill nicht betriebsbereit*	Sollten Wartungsarbeiten erforderlich sein, wenden Sie sich an das Werk.
E-86	**EEPROM - Vorgabedaten Fehler** *Grill nicht betriebsbereit*	Sollten Wartungsarbeiten erforderlich sein, wenden Sie sich an das Werk.

⚠ GEFAHR



BIS ZUM ABSCHLUSS ALLER WARTUNGSARBEITEN MUSS DER VERTEILERKASTEN GEGEN EINSCHALTEN GESICHERT ODER ALS AUSGESPERRT KENNZEICHNET SEIN.

⚠ GEFAHR



VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTS DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

VORSICHT

DIESER ABSCHNITT IST NUR ALS HILFESTELLUNG FÜR QUALIFIZIERTE TECHNIKER BESTIMMT UND IST NICHT FÜR UNGESCHULTES ODER UNBEFUGTES WATUNGSPERSONAL GEDACHT.

⚠ GEFAHR



ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE MÜSSEN VON EINEM QUALIFIZIERTEN SERVICETECHNIKER GEMÄSS DEN GELTENDEN ELEKTRISCHEN VORSCHRIFTEN VORGENOMMEN WERDEN.

GESAMTDARSTELLUNG FÜR SERVICEARBEITEN

① Seitenblech, Bedienseite
5006216 (Abgebildet in optionaler Farbe Burgunderrot)
5000949 (Edelstahl)

② Dichtung, Tür
GS-25753

③ Tür-Baugruppe, Rückseite
5006426

④ Tür-Baugruppe, Bedienseite
5005773

⑤ Blende, Bedienfeld-abdeckung
PE-25738

⑥ Karte einsetzen
PE-25740

⑦ Schale, Fettauffang-schale
500194

⑧ Blech, Fett-abweiser
1001555

⑨ Auffangschale
1009063

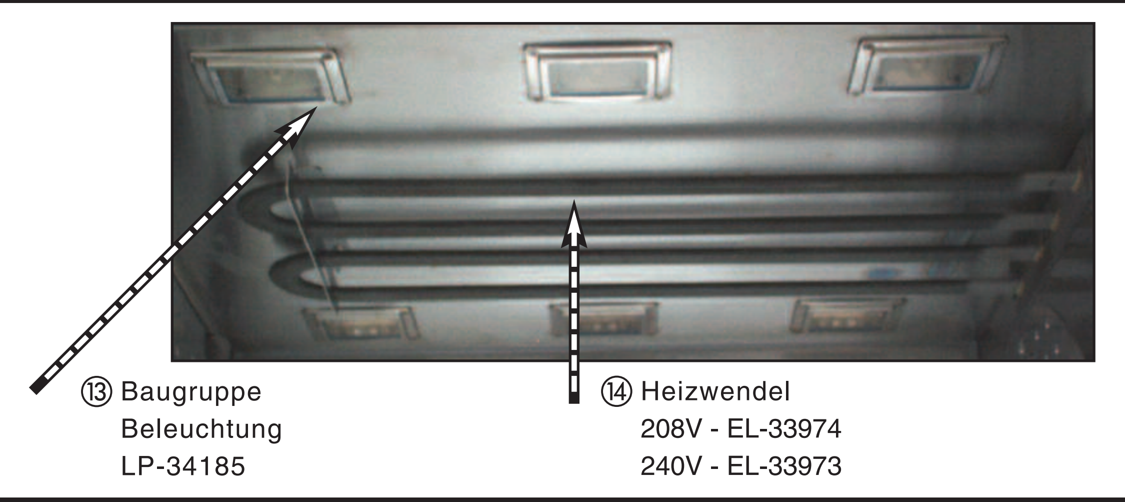
⑩ Türscharniere Bedienseite
1007672 OBEN
1007673 UNTEN

⑪ Zapfen, Tür
PI-26350 OBEN
PI-26352 UNTEN

⑫ Türmagnet
MA-25734 OBEN
MA-27568 UNTEN

SERVICE

INNENANSICHT FÜR SERVICEARBEITEN



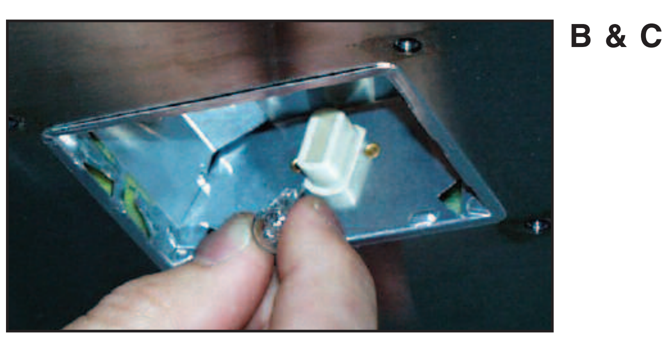
⑬ Baugruppe Beleuchtung LP-34185

⑭ Heizwendel 208V - EL-33974 240V - EL-33973

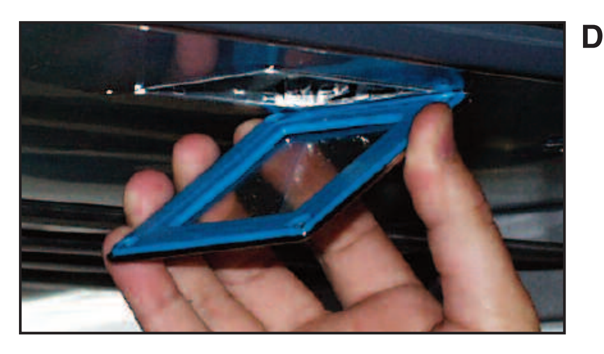
ANLEITUNGEN ZUM LEUCHTMITTELAUSTAUSCH



A



B & C



D

Zum Leuchtmittelaustausch:

A Entfernen Sie die vier Schrauben, die Glasabdeckung (CV-26607) und Dichtung (GS-26609) halten. Achten Sie darauf, dass die Glasabdeckung (GL-26608) dabei nicht in den Grill fällt.

B Ziehen Sie das Leuchtmittel heraus.

C Drücken Sie das neue Leuchtmittel (LP-34213) hinein.

D Bringen Sie Glasabdeckung und Dichtung wieder an und fixieren Sie diese mit den in Schritt 1 herausgedrehten Schrauben.

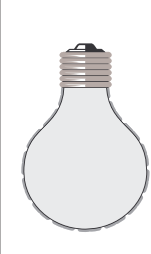


VORSICHT



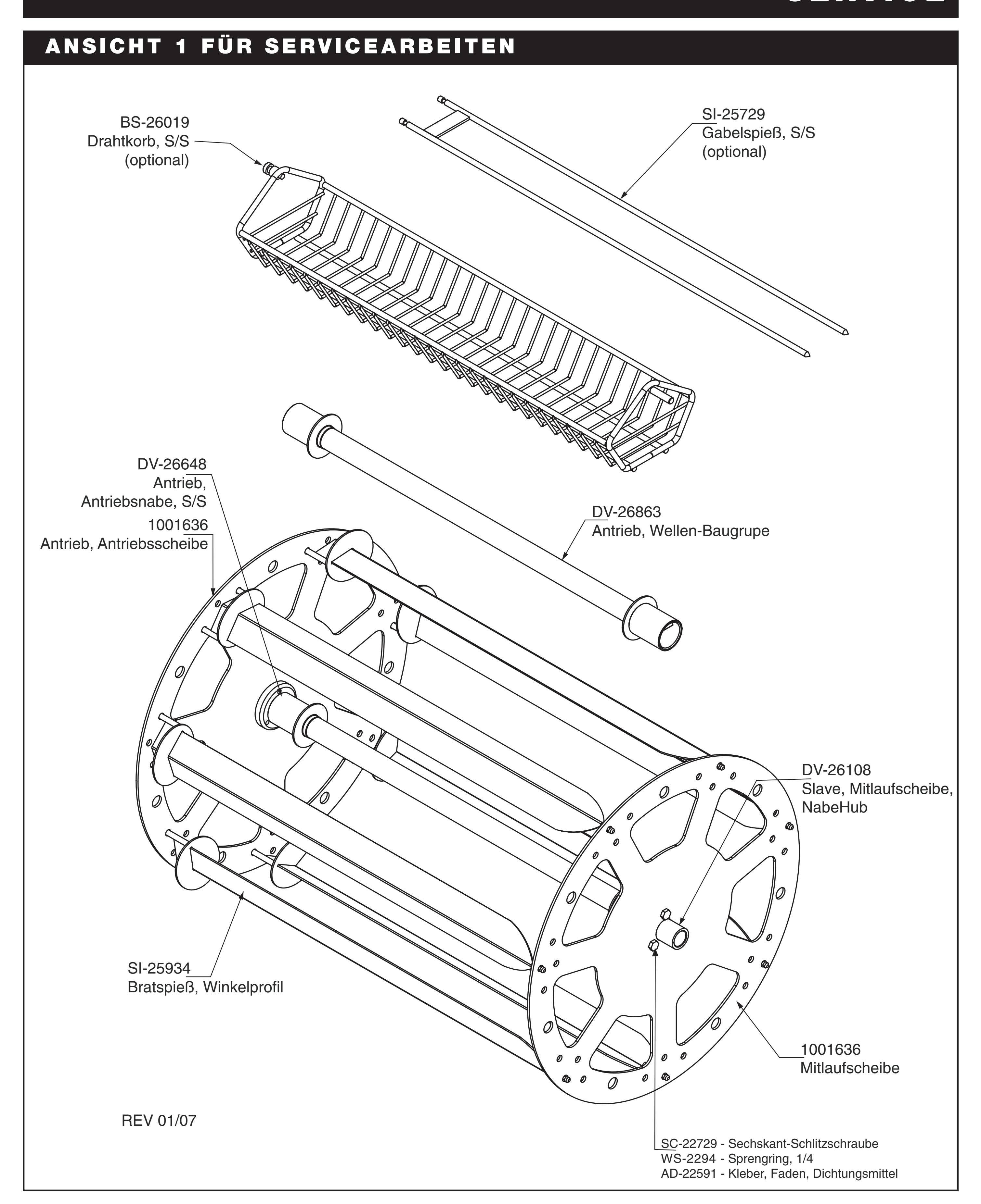
BERÜHREN SIE DAS NEUE LEUCHTMITTEL NICHT MIT BLOẞEN HÄNDEN. AM BESTEN TRAGEN SIE BEIM WECHSELN VON LEUCHTMITTELN WEIẞE BAUMWOLL-HANDSCHUHE.

VORSICHT



Die Leistungsfähigkeit dieses Geräts wird durch die vom Werk gelieferten Glühlampen optimiert. Diese Glühlampen müssen durch exakt gleiche Glühlampen oder vom Werk empfohlene Ersatzglühlampen ersetzt werden. Diese Glühlampen wurden gegen Bruch behandelt und müssen durch ähnlich behandelte Glühlampen ersetzt werden, damit die Konformität mit NSF-Normen erhalten bleibt. Die Glühlampen in den Fassungen NICHT zu fest anziehen, da dadurch die Glühfäden beschädigt werden können.

ANSICHT 1 FÜR SERVICEARBEITEN



ANSICHT 2 FÜR SERVICEARBEITEN FLACHE TÜR MIT EINFACHVERGLASUNG

ACHTUNG



VERSUCHEN SIE NICHT, DIE TÜR OHNE FREMDE HILFE HERAUSZUNEHMEN. DIE TÜR IST SEHR SCHWER, WÜRDEBEIM HERUNTERFALLEN BESCHÄDIGT WERDEN UND KÖNNTE ERNSTHAFTE VERLETZUNGEN VERURSACHEN.

AUSTAUSCH DER TÜR:

SCHRITT 1: MIT EINEM KLEINEN SCHRAUBENDERHER DEN OBEREN ZAPFEN (PI-26350) AUS HALTERUNG "A" NEHMEN.

SCHRITT 2: DIE TÜR MIT ABSTANDHALTERN AM GRILL MONTIEREN, WIE GEZEIGT (DETAIL B).

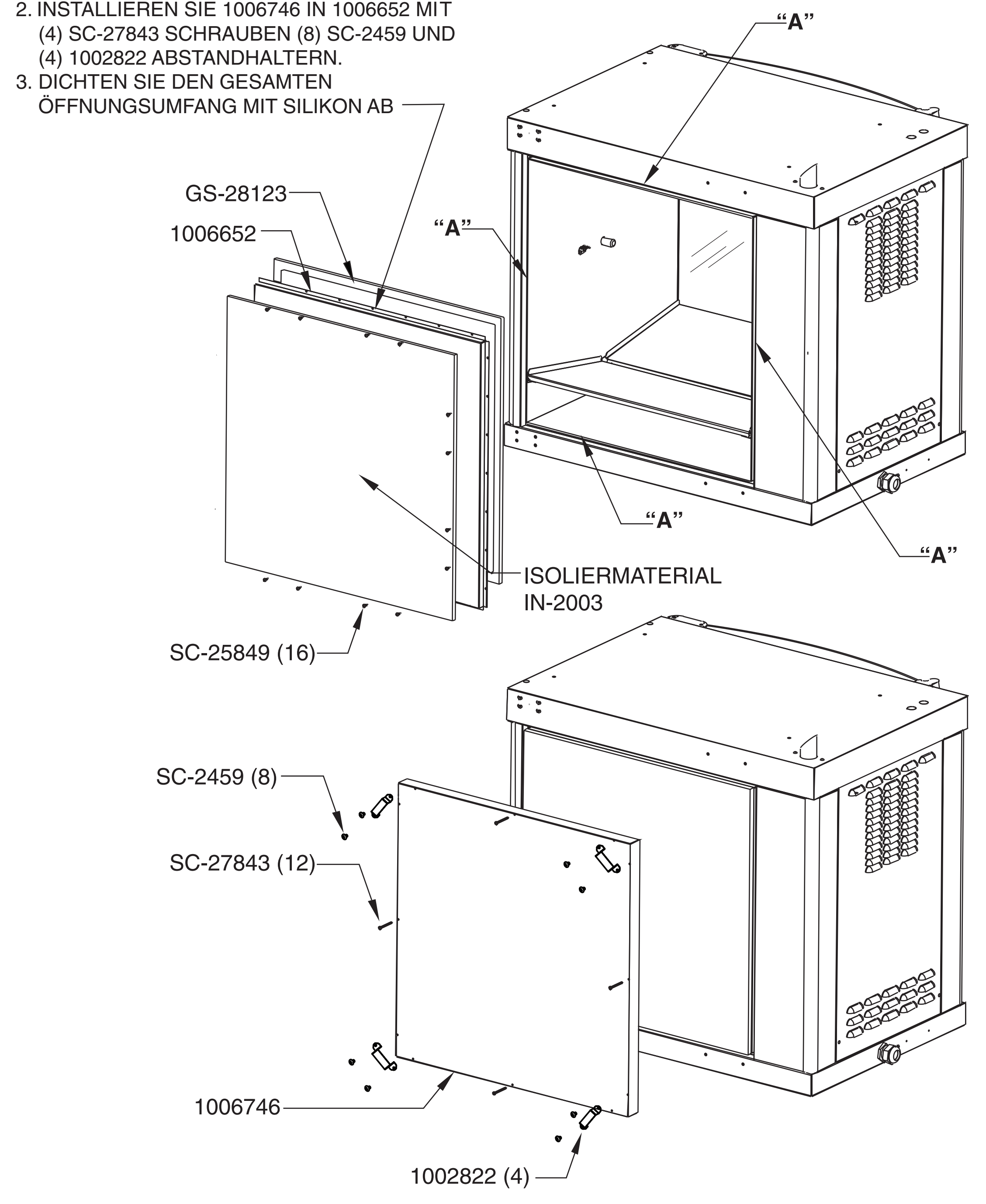
SCHRITT 3: VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DIE TÜR GERADE AUSGERICHTET IST, UND SETZEN SIE DEN OBEREN ZAPFEN WIEDER EIN.

ANSICHT 3 FÜR SERVICEARBEITEN: EDELSTAHL-RÜCKWAND

HINWEIS:
ZUR MONTAGE EINER MASSIVEN EDELSTAHLRÜCKWAND SIND AUF DER MONTAGESEITE DIE TÜRDICHTUNG UND ALLE SCHRAUBEN ZU ENTFERNEN.

ANLEITUNG: BAUGRUPPE NR. (5006214)

1. MONTIEREN SIE 1006652 MIT (16) SC-25849 SCHRAUBEN AN DEN MIT “**A**” MARKIERTEN POSITIONEN.
2. INSTALLIEREN SIE 1006746 IN 1006652 MIT (4) SC-27843 SCHRAUBEN (8) SC-2459 UND (4) 1002822 ABSTANDHALTERN.
3. DICHTEN SIE DEN GESAMTEN ÖFFNUNGSUMFANG MIT SILIKON AB



ANSICHT 4 FÜR SERVICEARBEITEN: GEWÖLBTE TÜR MIT DOPPELVERGLASUNG

ACHTUNG



VERSUCHEN SIE NICHT, DIE TÜR OHNE FREMDE HILFE HERAUSZUNEHMEN. DIE TÜR IST SEHR SCHWER, WÜRDEBEIM HERUNTERFALLEN BESCHÄDIGT WERDEN UND KÖNNTE ERNSTHAFTE VERLETZUNGEN VERURSACHEN.

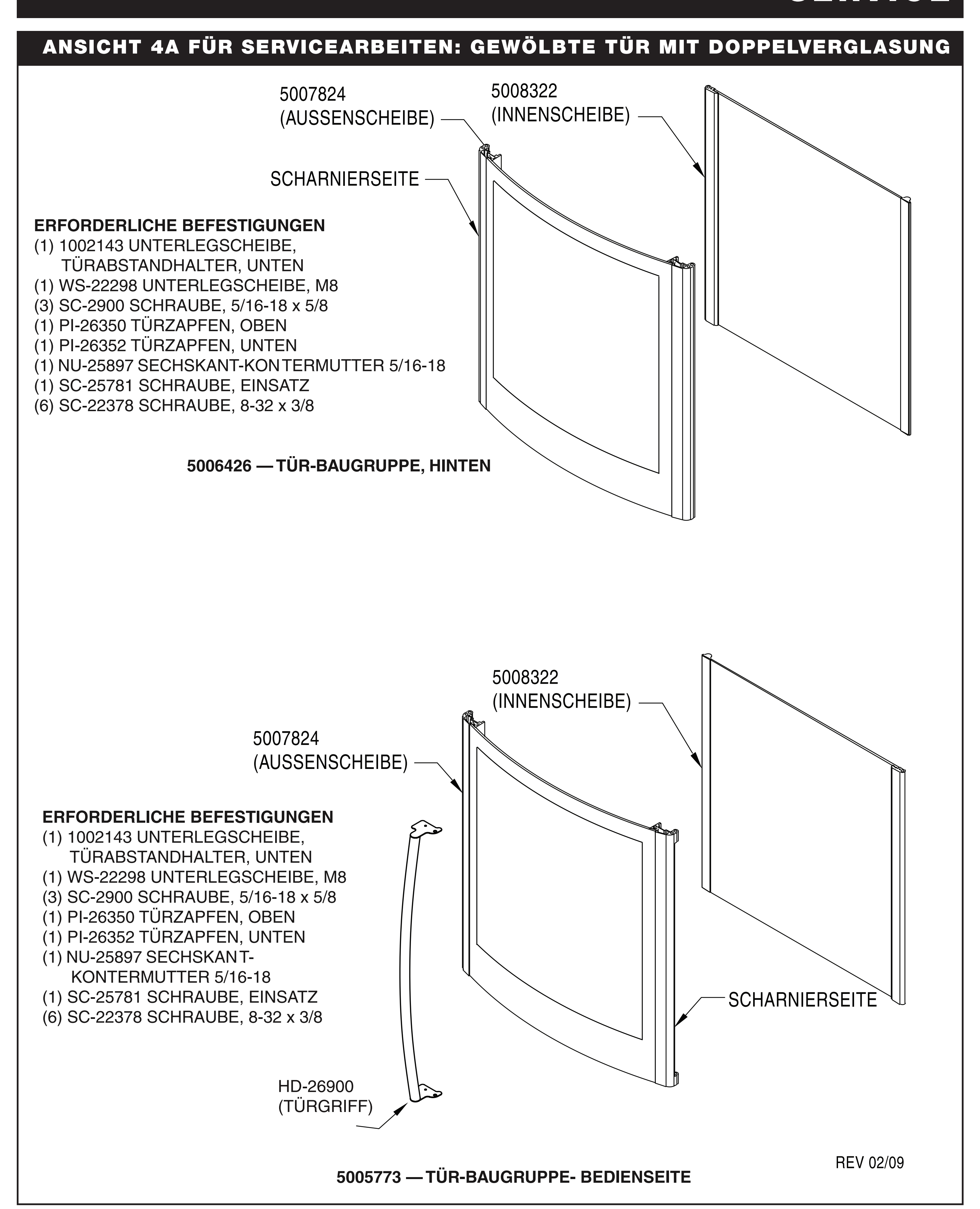
AUSTAUSCH DER TÜR:

SCHRITT 1: MIT EINEM KLEINEN SCHRAUBENDERHER DEN OBEREN ZAPFEN (PI-26350) AUS HALTERUNG “A” NEHMEN.

SCHRITT 2: DIE TÜR MIT ABSTANDHALTERN AM GRILL MONTIEREN, WIE GEZEIGT (DETAIL B).

SCHRITT 3: VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DIE TÜR GERADE AUSGERICHTET IST, UND SETZEN SIE DEN OBEREN ZAPFEN WIEDER EIN.

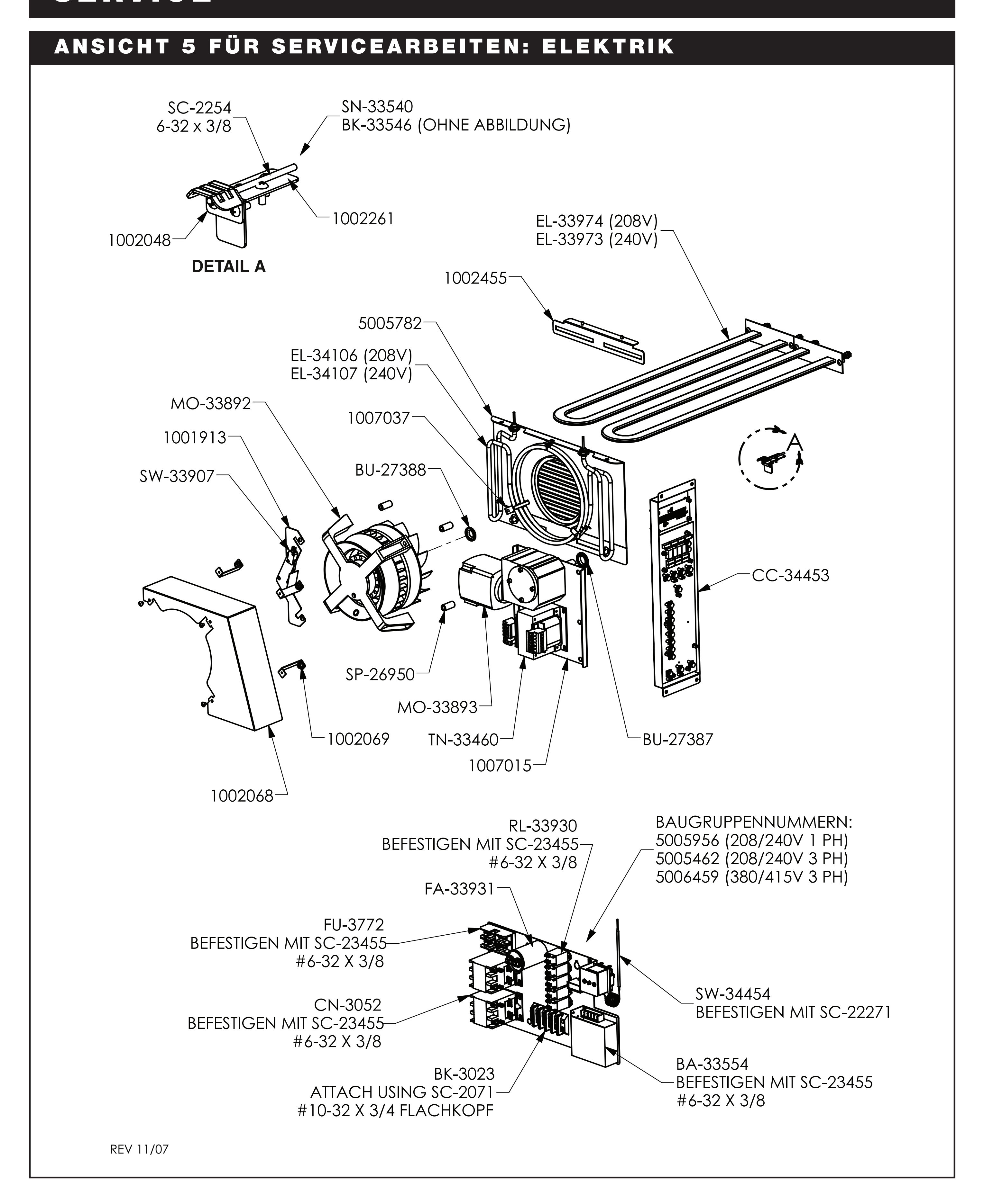
ANSICHT 4A FÜR SERVICEARBEITEN: GEWÖLBTE TÜR MIT DOPPELVERGLASUNG



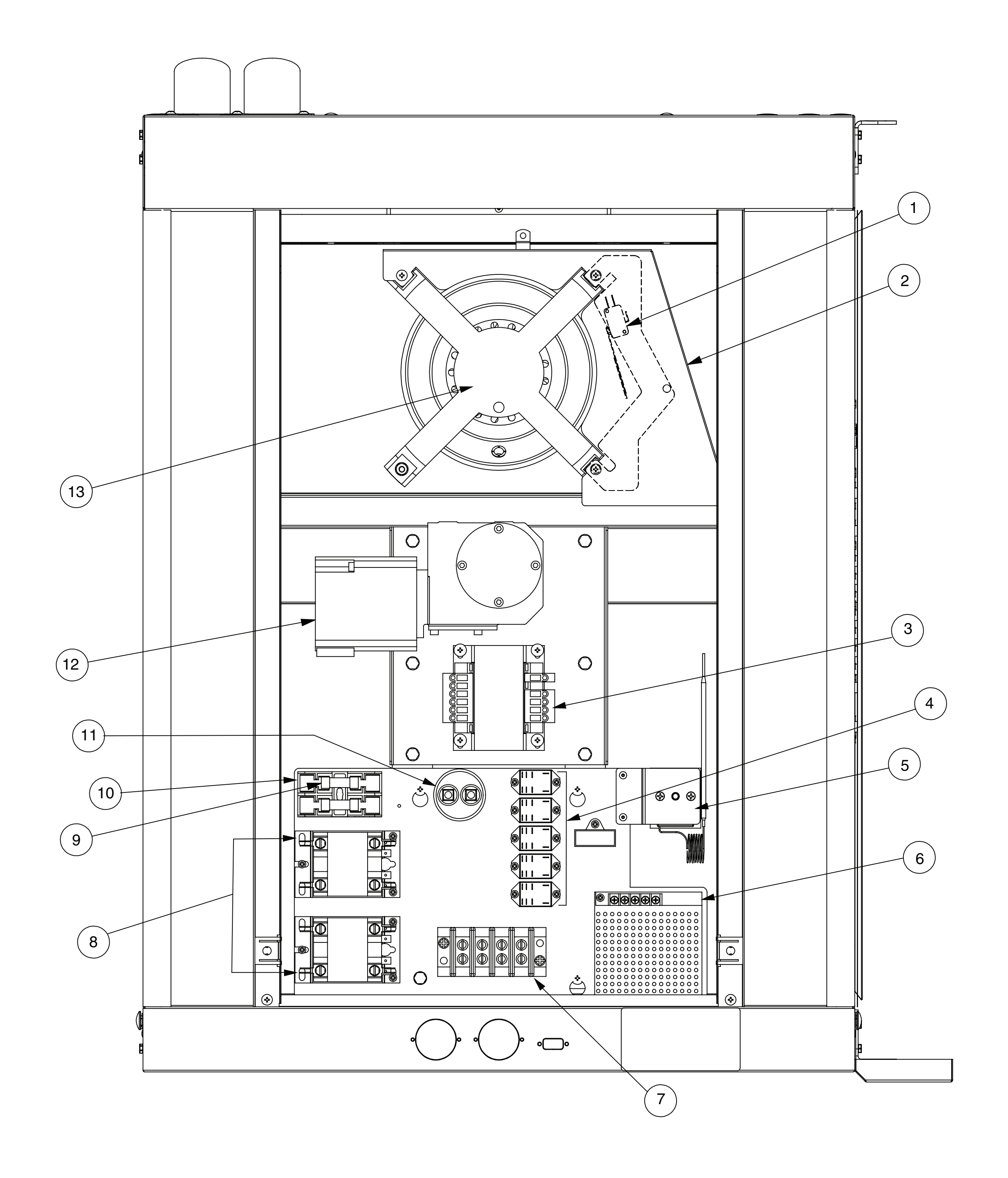
5006426 — TÜR-BAUGRUPPE, HINTEN

5005773 — TÜR-BAUGRUPPE- BEDIENSEITE

ANSICHT 5 FÜR SERVICEARBEITEN: ELEKTRIK



ANSICHT 5A FÜR SERVICEARBEITEN: ELEKTRIK



SERVICE PARTS LIST

BEZEICHNUNG DES TEILS	ART.-NR.
ANSICHT SERVICEARBEITEN GESAMTGERÄT	
① TAFEL, BEDIENSEITE edelstahl	5000949
burgunderrot (optional)	5000949
TAFEL, ZUGANG AN DERSEITE OHNE BEDIENELEMENTE (ohne. abb.) edelstahl	1001585
burgunderrot (optional)	1007425
② DICHTUNG, TÜR	GS-25753
③ TÜR-BAUGRUPPE, HINTEN, GEWÖLBT	5006426
④ TÜR-BAUGRUPPE, BEDIENSEITE, GEWÖLBT	5005773
⑤ TAFEL, BEDIENFELDABDECKUNG	PE-25738
TAFEL, BEDIENUNGSAUFLAGE OHNE VOREINSTELLUNGEN	PE-25869
⑥ KARTE EINSETZEN	PE-25740
⑦ FETTSCHALE, OHNE ABFLUSS (ohne. abb.)	1001976
FETTSCHALE MIT ABFLUSS	5001094
⑧ BLECH, FETTABWEISER	1001555
⑨ AUFFANGSCHALE (optional)	1009063
⑩ TÜRSCHARNIERE (hintere scharniere ohne abb.)	
BEDIENSEITE, oben; HINTEN, unten	1007672
BEDIENSEITE, unten; HINTEN, oben	1007673
⑪ TÜRZAPFEN, oben	PI-26350
TÜRZAPFEN, unten	PI-26352
⑫ TÜRMAGNET, oben	MA-25734
TÜRMAGNET , unten	MA-27568
⑬ LAMPEN-BAUGRUPPE, 12 VAC, 20 W MIT HALOGEN-LEUCHTMITTEL	LP-34185
ERSATZLEUCHTMITTEL	LP-34213
⑭ HEIZWENDEL	siehe serviceansicht 5
ANSICHT 1 FÜR SERVICEARBEITEN::	
KLEBER, FADEN, DICHTUNGSMITTEL	AD-22591
KORB, EDELSTAHLDRAHT (optional)	BS-26019
ANTRIEB, ANTRIEBSSCHEIBE UND MITLAUFSCHEIBE	1001636
ANTRIEB, ANTRIEBSCHEIBE, NABE, EDELSTAHL	DV-26648
ANTRIEB, MITLAUFSCHEIBE, NABE, EDELSTAHL	DV-26108
ANTRIEB, MITLAUFSCHEIBE, HALTERUNG mit LAGER (ohne. Abb.)	5000967
— UNTERLEGSCHEIBE, LAGERMONTAGE	1001643
— LAGER, ANTRIEBSTRÄGER	BG-25716
— SECHSKANTSCHRAUBE, 1/4-20x1, C	SC-22144
— UNTERLEGSCHEIBE, 1/4", SICHERUNGSSCHEIBE	WS-2294
ANTRIEB, WELLEN-BAUGRUPPE	DV-26863
SECHSKANT-SCHLITZSCHRAUBE, 1/4-20 x 1/2	SC-22729
BRATSPIESS, WINKELPROFIL	SI-25934
GABELSPIESS (optional)	SI-25729
SPRENGRING, 1/4" SICHERUNGSSCHEIBE	WS-2294

BEZEICHNUNG DES TEILS	ART.-NR.
ANSICHT FÜR SERVICEARBEITEN 2 und 3:	
TÜR-BAUGRUPPE, BEDIENSEITE, FLACH	5006806
TÜR-BAUGRUPPE, HINTEN, FLACH	5006996
TÜRSCHARNIERE (hintere Scharniere ohne Abb.)	
BEDIENSEITE, oben; HINTEN, unten	1002596
BEDIENSEITE, unten; HINTEN, oben	1002597
TÜRZAPFEN, 5/16” x 3” ZYLINDERSTIFT, OBEN	PI-26350
TÜRZAPFEN, 5/16” x 3” ZYLINDERSTIFT, UNTEN	PI-26352
TÜRDICHTUNG	GS-25753
FIBERGLASISOLIERUNG, 1/2" x 24" x 48"	IN-2003
RÜCKWAND, INNEN, EDELSTAHL	1006652
RÜCKWAND, AUSSEN, EDELSTAHL	1006746
SECHSKANT-SCHRAUBE, 5/16-18 x 1”	SC-2191
SCHRAUBE, EINSATZ MIT FEDERGELAGERTER KUGEL	SC-25781
SCHRAUBE, NC PHIL TRUSS, 8-32 x 3/8"	SC-22378
ABSTANDHALTER TÜR, OBEN / UNTEN	1002143
UNTERLEGSCHEIBE, FLACH [*CT, M8]	WS-22298
SERVICE VIEW 4 and 4A:	
TÜR-BAUGRUPPE, BEDIENSEITE	5005773
TÜR-BAUGRUPPE, HINTEN	5006426
TÜRSCHARNIERE (hintere scharniere ohne abb.)	
BEDIENSEITE, oben; HINTEN, unten	1007672
BEDIENSEITE, unten; HINTEN, oben	1007673
TÜRZAPFEN, OBEN	PI-26350
TÜRZAPFEN, UNTEN	PI-26352
TÜRDICHTUNG	GS-25753
GLASSCHEIBE, AUSSEN	5007824
GLASSCHEIBE, INNEN	5008322
KONTERMUTTER, SECHSKANT 5/16-18	NU-25897
SECHSKANT-SCHRAUBE, 5/16-18 x 1"	SC-2900
SCHRAUBE, EINSATZ MIT FEDERGELAGERTER KUGEL	SC-25781
SCHRAUBE, NC PHIL TRUSS, 8-32 x 3/8"	SC-22378
ABSTANDHALTER TÜR, OBEN / UNTEN	1002143
UNTERLEGSCHEIBE, FLACH [*CT, M8]	WS-22298

BEZEICHNUNG DES TEILS	ART.-NR.
ANSICHT FÜR SERVICEARBEITEN 5 :	
LUFTKANAL	1002068
LUFTKANAL, BEFESTIGUNGSWINKEL	1002069
BAUGRUPPE LAGERBEFESTIGUNG	5000967
GEBLÄSE, ABDECKUNG	5005782
ANSCHLUSSBLOCK, STROMVERSORGUNG, 12 V DC, SCHALTER	BA-33554
BAUGRUPPE STEUERUNG, ELEKTRIK	CC-34453
DREIPOLIGER SCHÜTZ, 208/240 V, 25 A (2)	CN-3052
LUFTERHITZER-ELEMENT, 208 V, 5 KW	EL-34106
LUFTERHITZER-ELEMENT, 240 V, 5,5 KW	EL-34107
BEFESTIGUNGSWINKEL LUFTERHITZER-ELEMENT	1007037
BEFESTIGUNGSWINKEL LUFTERHITZER-ELEMENT	1003595
UMLÜFTER KONDENSATOR, 4 UF	FA-33931
SICHERUNG	FU-3775
SICHERUNGSHALTER, 15 A, KLASSE G	FU-3772
HEIZWENDEL, CE-NORM (NUR FÜR EXPORT)	EL-33970
HEIZWENDEL, 208V	EL-33974
HEIZWENDEL, 240V	EL-33973
BEFESTIGUNG HEIZUNG	1002455
DICHTUNG UMLUFTMOTOR, TEFLON®	BU-27388
BEFESTIGUNGSWINKEL MOTOR	1007015
MOTOR, UMLÜFTER, 220-240V	MO-33892
MOTORANTRIEB, 230 V, AC	MO-33893
DICHTUNG MOTORANTRIEB, TEFLON®	BU-27387
STARKSTROMRELAIS	RL-33930
SCHRAUBE, NC PHIL TRUSS, 8-32-32-3/8	SC-22378
SCHRAUBE, #6-32 x 3/8	SC-23455
SCHRAUBE, #6-32 x 1-1/4	SC-2365
MESSFÜHLER UMGEBUNGSTEMPERATUR	SN-33540
MESSFÜHLERKLEMME	1002261
MESSFÜHLERHÜLSE	1002048
SCHALTER, LÜFTERAUSFALL	SW-33907
BEFESTIGUNG, SCHALTER LÜFTERAUSFALL	1001913
SCHALTER, OBERGRENZE	SW-34454
ANSCHLUSSLEISTE	BK-3023
ANSCHLUSSLEISTE KERAMIK (OHNE ABB.)	BK-33546
TRANSFORMATOR	TN-33460

BEZEICHNUNG DES TEILS	ART.-NR.
ANSICHT FÜR SERVICEARBEITEN 5 A:	
① SCHALTER, LÜFTERAUSFALL	SW-33907
② LUFTKANAL	1002068
③ TRANSFORMATOR	TN-33460
④ STARKSTROMRELAIS	RL-33930
⑤ SCHALTER, OBERGRENZE	SW-34454
⑥ ANSCHLUSSBLOCK, STROMVERSORGUNG, 12 V DC, SCHALTER	BA-33554
⑦ ANSCHLUSSLEISTE	BK-3023
⑧ DREIPOLIGER SCHÜTZ, 208/240 V, 25 A (2)	CN-3052
WIDERSTAND, ÜBERSTROMSCHUTZ (OHNE ABB.)	RS-3578
⑨ SICHERUNG	FU-3775
⑩ SICHERUNGSHALTER, 15 A, KLASSE G	FU-3772
⑪ UMLÜFTER KONDENSATOR, 4 UF	FA-33931
⑫ MOTORANTRIEB, 230V, AC	MO-33893
⑬ MOTOR, UMLÜFTER, 220-240V	MO-33892
ELEKTRIK:	
AKUSTISCHER SIGNALGEBER	BP-3567
ANSCHLUSSTEIL	CR-33763
ANSCHLUSSTEIL	CR-33761
ANSCHLUSSTEIL	CR-33762
ANSCHLUSSTEIL	CR-33717
ANSCHLUSSTEIL	CR-33719
WIDERSTAND, ÜBERSTROMSCHUTZ	RS-3578
TÜRSCHALTER	SW-33906

OPTIONALE ABZUGSHAUBE

AUSPACKEN UND MONTIEREN

Die Alto-Shaam Umluft-Abzugshaube wurde eingehend getestet und geprüft, damit sie höchsten Qualitätsansprüchen gerecht wird. Wenn die Haube bei Ihnen eintrifft, untersuchen Sie sie bitte auf mögliche Transportschäden und melden Sie etwaige Schäden sofort dem ausliefernden Spediteur.

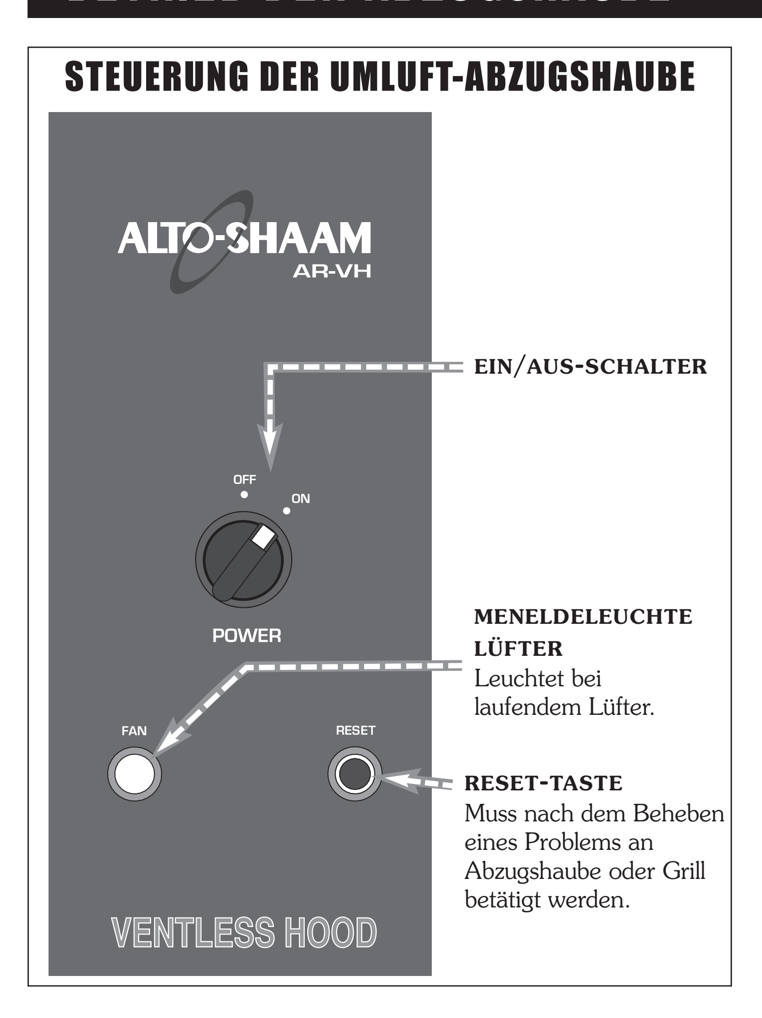
Bewahren Sie alle Informationen und Anleitungen auf, die im Karton beiliegen. Schicken Sie so bald wie möglich die ausgefüllte Garantiekarte zurück, um im Reklamationsfall eine prompte Bearbeitung sicherzustellen.

HINWEIS: Bei allen Reklamationen muss die komplette Modell- und Seriennummer der Haube angegeben werden.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

1. Ein Kennschild ist permanent am Sockel angebracht
2. Das Verbindungskabel von der Abzugshaube zum Rotisserie-Grill sorgt für die komplette Stromversorgung.

BETRIEB DER ABZUGSHAUBE



Die Abzugshaube wird ab Werk direkt auf dem Rotisserie-Grill von Alto-Shaam® montiert. Die Abzugshaube filtert Dämpfe und Fett aus und sorgt dafür, dass saubere Luft in die Küche abgegeben wird. Ein Hochleistungslüfter saugt Dämpfe und Rauch in den Einlass der Abzugshaube und gibt die gereinigte Luft oben über den Auslass wieder in den Raum ab. Rauch und Dämpfe werden durch die Filter geführt, wobei die kondensierende Flüssigkeit über einen Abfluss in die Fettauffangschale des Grills geleitet wird. Ein Aktivkohlefilter reinigt die Luft, bevor diese an der Oberseite der Abzugshaube wieder abgegeben wird.

Schalten Sie die Abzugshaube ein, bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen. In die Betriebsabläufe der Abzugshaube sind einige Sicherheitsfunktionen integriert, die in direktem Zusammenhang mit dem Zusammenwirken von Abzugshaube und Rotisserie-Grill stehen.

ZWANGSKONTAKTE IN DER ABZUGSHAUBE

— KOHLEFILTER-KONTAKT FETTFILTER-KONTAKT Sie verhindern die Inbetriebnahme von Abzugshaube und Grill, wenn einer der Filter nicht oder nicht richtig eingesetzt ist.

— LÜFTERDRUCK-SCHALTER: Wenn der Lüfter der Abzugshaube nicht arbeitet oder die Filter zu mehr als 25% zugesetzt sind, verhindert der Schalter den Betrieb des Grills.

RESET-TASTE

—Diese Taste muss betätigt werden, wenn der Grill vor der Abzugshaube eingeschaltet wurde oder wenn die Abzugshaube geöffnet wurde. Damit wird der Druckschalter-Stromkreis in den Ausgangszustand zurückgesetzt und die Steuerspannung für den Grill zugeschaltet. Diese Taste muss außerdem zum Zurücksetzen der Steuerung der Ablufthaube betätigt werden, wenn es Probleme mit den Filtern gegeben hat oder die Türverriegelung der Haube nicht richtig eingerastet war. Siehe hierzu die Abbildungen auf den nächsten Seiten dieses Handbuchs.

HINWEIS: Wenn die Filter verschmutzt sind oder ersetzt werden müssen, wird die Abzugshaube nicht zurückgesetzt und der Grill läuft erst wieder, wenn sie gereinigt und/oder ersetzt worden sind.

REINIGUNG UND WARTUNG DER HAUBE



Damit die Abzugshaube optimal arbeiten kann, sollte das Gerät regelmäßig gereinigt und gewartet werden. Wir empfehlen dringend, das dieser Anleitung beigeheftete Erinnerungsblatt für Reinigungs- und Wartungsarbeiten zu nutzen.

Man erhält Zugriff auf die internen Bauteile, Schalter, Filter usw., indem man den einzelnen Verschlusshebel oben an der Haube dreht und die Tür öffnet. Unmittelbar hinter dieser Tür befinden sich der Metall-Fettfilter und der Aktivkohlefilter.

Zum Erhalt der Schutzbeschichtung auf polierten Edelstahlflächen sollten Sie das Äußere des Gerätes mit einem Reinigungsmittel säubern, das für Edelstahloberflächen empfohlen wird. Sprühen Sie das Reinigungsmittel auf ein sauberes Tuch und wischen Sie parallel zur Laufrichtung der Edelstahlfläche.

HINWEIS: Niemals Hydrochlorid (Salzsäure) zur Reinigung von Edelstahl verwenden.

ACHTUNG

HAUBE UND GRILL FUNKTIONIEREN NUR MIT EINGELEGTEN FILTERN.

AKTIVKOHLEFILTER

Der Kohlefilter (zum Ausfiltern von Gerüchen und Verunreinigungen) befindet sich unmittelbar hinter der Reinigungstür der Abzugshaube. Der Kohlefilter sollte regelmäßig auf Verunreinigungen geprüft werden. **Er sollte mindestens alle drei Monate ausgewechselt werden, -bei starker Verschmutzung oder wenn die Gerüche nicht mehr zurückgehalten werden auch häufiger.** Zum Entfernen des Filters fassen Sie diesen an beiden Enden und ziehen ihn auf einer Seite aus der Abzugshaube heraus.

BEIM WIEDEREINSETZEN DES FILTERS MUSS DER LUFTSTRÖMUNGSRICHTUNGSPFEIL IN RICHTUNG ABZUGSHAUBENGEBLÄSE ZEIGEN. VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DER FILTER IN DEM MIT DER HAUBE MITGELIEFERTEN RECHTECKIGEN RAHMEN STECKT.



GEFAHR





ZU KEINEM ZEITPUNKT SOLLTE DAS INNERE ODER DAS ÄUSSERE MIT DAMPF GEREINIGT WERDEN, NOCH SOLLTE ES ABGESPRITZT ODER UNTER WASSER GESETZT WERDEN, NOCH IN ANDERE FLÜSSIGKEITEN GETAUCHT WERDEN. VERWENDEN SIE KEINEN WASSERSTRAHLER ZUM REINIGEN.

ES KÖNNTEN ERNSTHAFTE UND/ ODER ELEKTRISCHE SCHÄDEN ENTSTEHEN.

WIRD DAS GERÄT DEM WASSER AUSGESETZT, LÄUFT DIE GARANTIE AB.

⚠ GEFAHR



VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTS DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

FETTFILTER UND METALLGEHÄUSE (SAMMELKAMMER)

Der Fettfilter aus Metall befindet sich gleich hinter der Zugangstür im Inneren der Haube. Wie oft er gereinigt werden muss, hängt von der Nutzungsintensität des Grills ab. Besonders fetthaltige Produkte wie rotes Fleisch, Geflügel usw. erfordern mindestens einmal wöchentlich eine Reinigung.

FETTFILTER

Man entnimmt den Fettfilter, indem man ihn gerade in einer Richtung aus dem Gehäuse zieht. Stecken Sie den Fettfilter in die Geschirrspülmaschine oder legen Sie ihn separat in warmes Seifenwasser, bis das Fett und eventuelle Krümel vollständig entfernt sind. Spülen Sie gründlich nach. Lassen Sie den Fettfilter an der Luft trocknen, bevor Sie ihn wieder einbauen.

Säubern Sie das Innere des Metallgehäuses (Sammelkammer) mit einem feuchten Lappen und einem guten handelsüblichen Reinigungsmittel bzw. Spülmittel. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Reinigungsmittel auf Chlorbasis oder solche mit quaternären Salzen. Falls es erforderlich sein sollte, können Sie auch einen Fettlöser einsetzen.

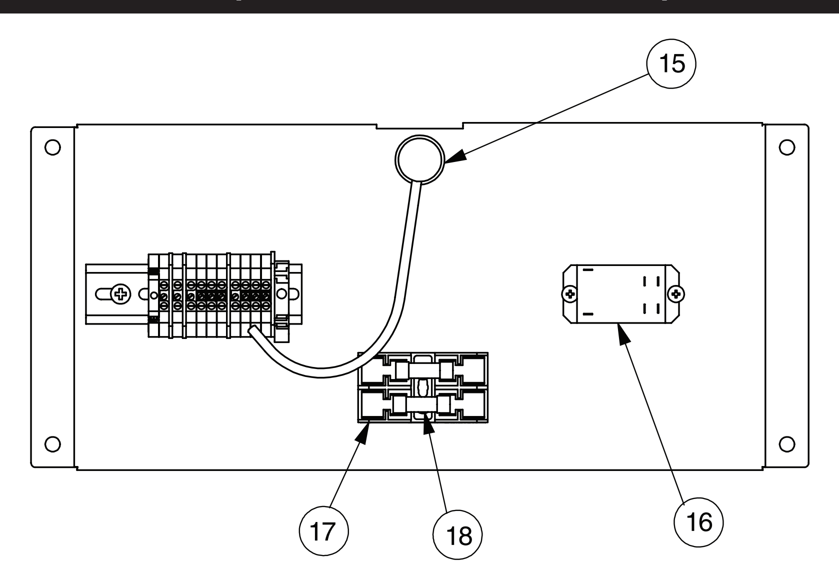
VORSICHT

IM INNEREN DER ABZUGSHAUBE KANN ES SCHARFE KANTEN GEBEN – SEIEN SIE DESHALB VORSICHTIG BEIM FILTERWECHSEL.

OPTIONALE ABZUGSHAUBE - SERVICE

BODEN (RECHTSSEITIG DARGESTELLT)

ELEKTRIKBAUGRUPPE (NAHANSICHT - 5008919)

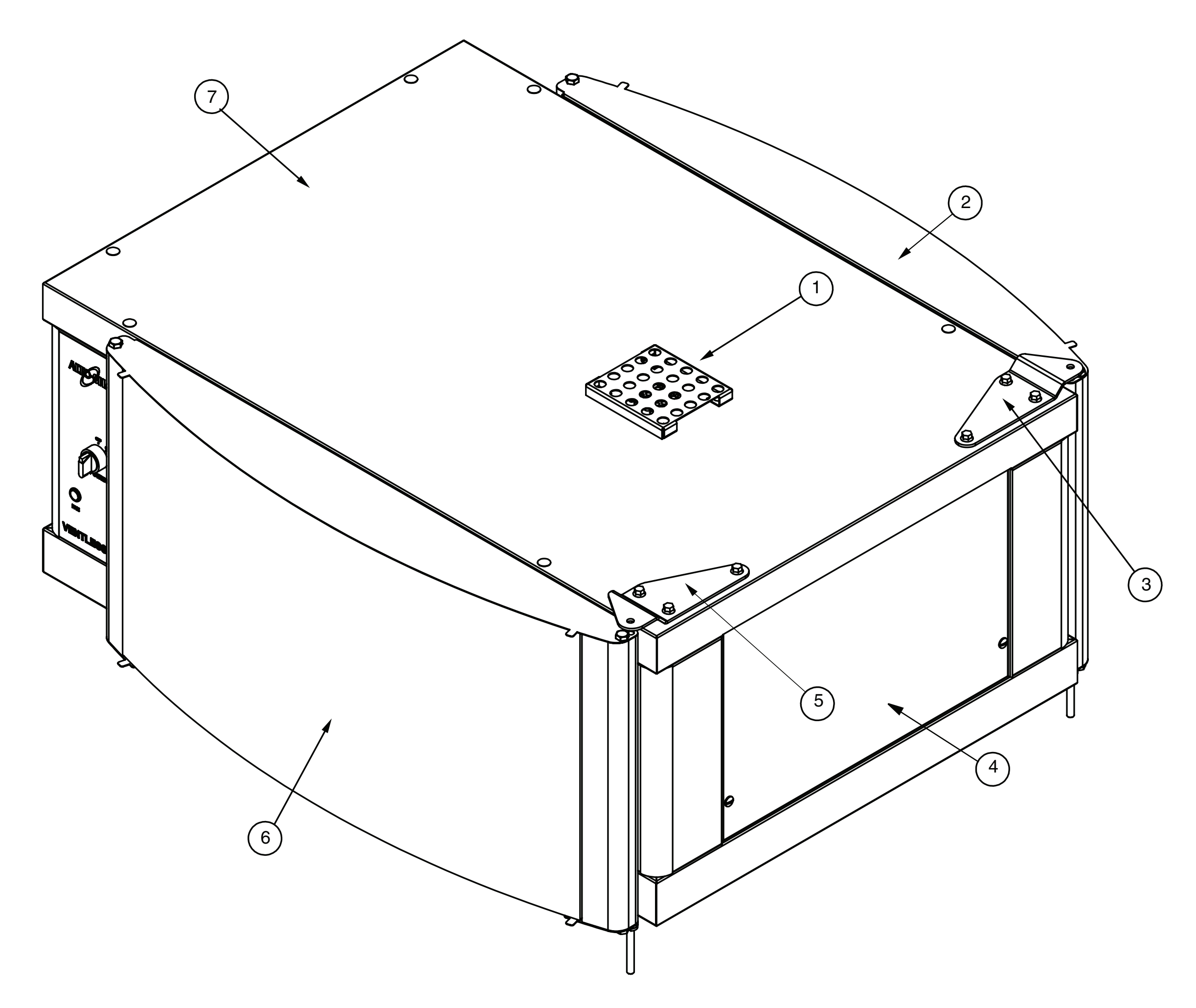


* OHNE. ABB.

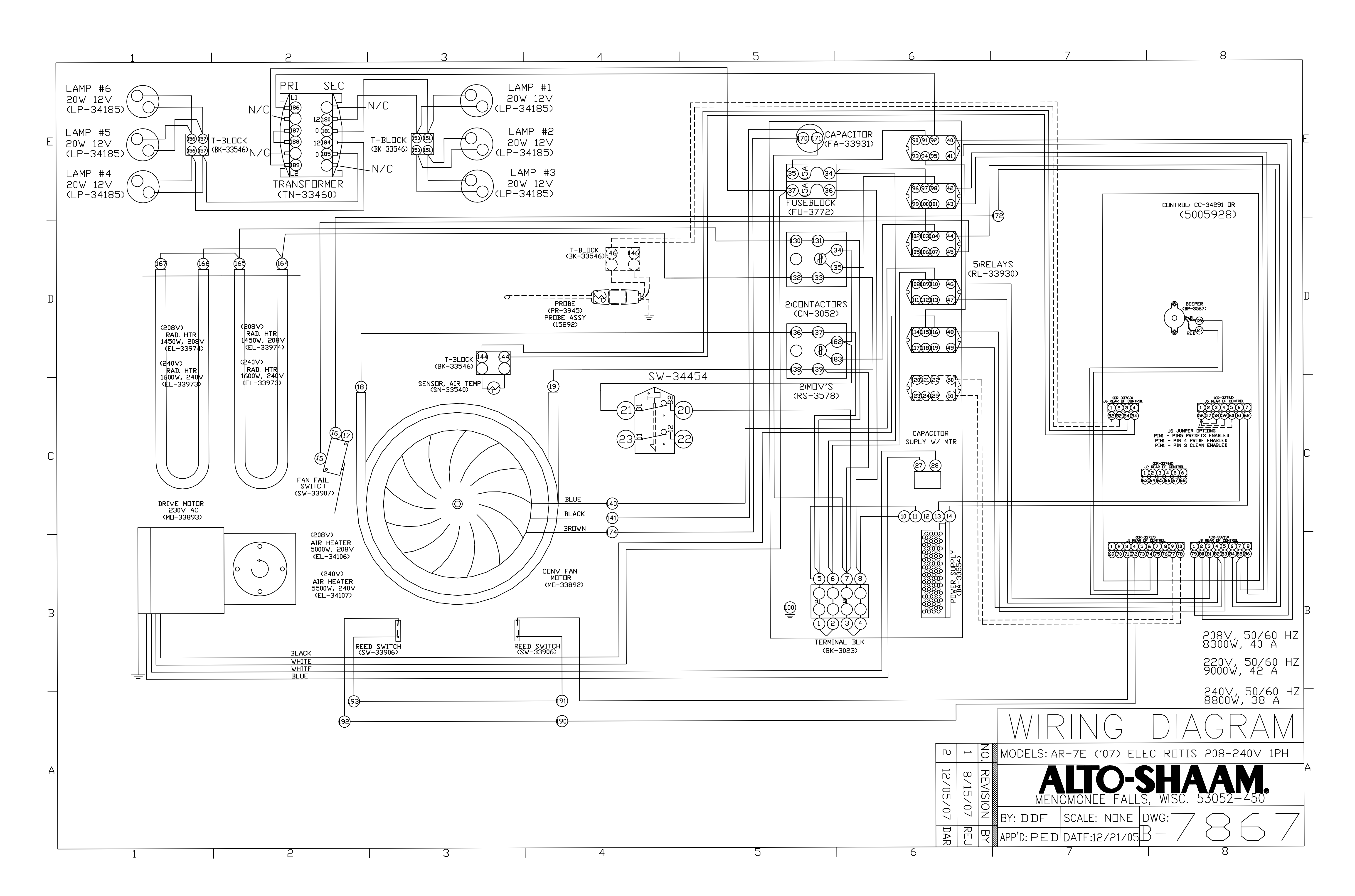
EINZELTEIL	BEZEICHNUNG DES TEILS		ART.-NR.	MENGE
1	SICHERHEITSFEDER , CT M6X48		SD-22194	4
2	STAHLUNTERLEGSCHEIBE, SICHERHEIT		WS-22195	4
3	ZAPFEN, CT M6X27 MM, 1/4-UMDREHUNG		ST-22193	4
4	SEITENABDECKUNG		1007843	2
5	TÜRMAGNETHALTERUNG		1009532	1
6	BAUGRUPPE, PUNKT, TAFEL, WAND.	RECHTSSEITIG	5009510	1
		LINKSSEITIG*	5009187	1
7	SCHNAPPSCHALTER, CT, VHC		SW-33148	2
8	ABLUFTLEITBLECHGEHÄUSE		1010387	1
9	OBERE ABDECKUNG		1007841	1
10	SCHAUMSTOFFBAND, VHB, 12,7 MM X 65,8 M		GS-2019	9
11	GEBLÄSEGITTER		1002412	1
12	TAFEL, SEITE OHNE BEDIENELEMENTE	RECHTSSEITIG	1008460	1
		LINKSSEITIG*	1010127	1
13	ANSCHLUSS, CT MIT SCHLAUCHHAKENTAFEL		FT-24182	1
14	ROHRLEITUNGEN, CT, NORPRENE		TU-24183	1
15	GEBLÄSE, CT, KONDENSATOR, 2 MFD		FA-33440	1
16	RELAIS, STROMTAFELMONTAGE		RL-33493	1
17	DOPPELSICHERUNGSHALTER, 15 A KLASSE G		FU-3772	1
18	SICHERUNG, 15 A KLASSE G		FU-3775	2
19	ELEKTRONIKKOMPONENTEN-BAUGRUPPE		5008919	1
20	HALTECLIP, CT, M6		CL-22196	4
21	CT DRUCK 29 ZOLL VHC		SW-33538	1
22	DECKPLATTE, GEBLÄSEGEHÄUSE		1009737	1
23	GEBLÄSE, CT, 208-240 V TANS., VHC-5		FA-3716	1
24	BAUGRUPPE, SCHWEISSSTELLE, TAFEL, UNTERSEITE	RECHTSSEITIG	5009151	1
		LINKSSEITIG*	5009504	1
25	TAFEL, SEITE MIT BEDIENELEMENTE	RECHTSSEITIG	1008459	1
		LINKSSEITIG*	1010132	1
26	GERUCHSFILTERBAUGRUPPE		5008976	1
27	FETTFILTERBAUGRUPPE		5008975	1
28	DRUCKKNOPF, SPST		SW-33495	1
29	WEISSES ZÜNDELEMENT, 250 V		LI-3951	1
30	HAUPTSTROMSCHALTER, CT, ROT		SW-33101	1
31	BEDIENFELDAUFLAGE, WEISSES LOGO		PE-28690	1
32	DRUCKKNOPF, CT, EINSATZ		SW-3683	1
33	UNTERER FILTERHALTER		1009746	1
34	FILTERKLAPPE, VHML-5, VHES-5		1001478	2
35	SCHALTERHALTERUNG		1009747	2
36	ROHRVERSCHWEISSUNG, INNERE		5007005	1
37	MAGNET, SMCO, SILBER		MA-27568	1

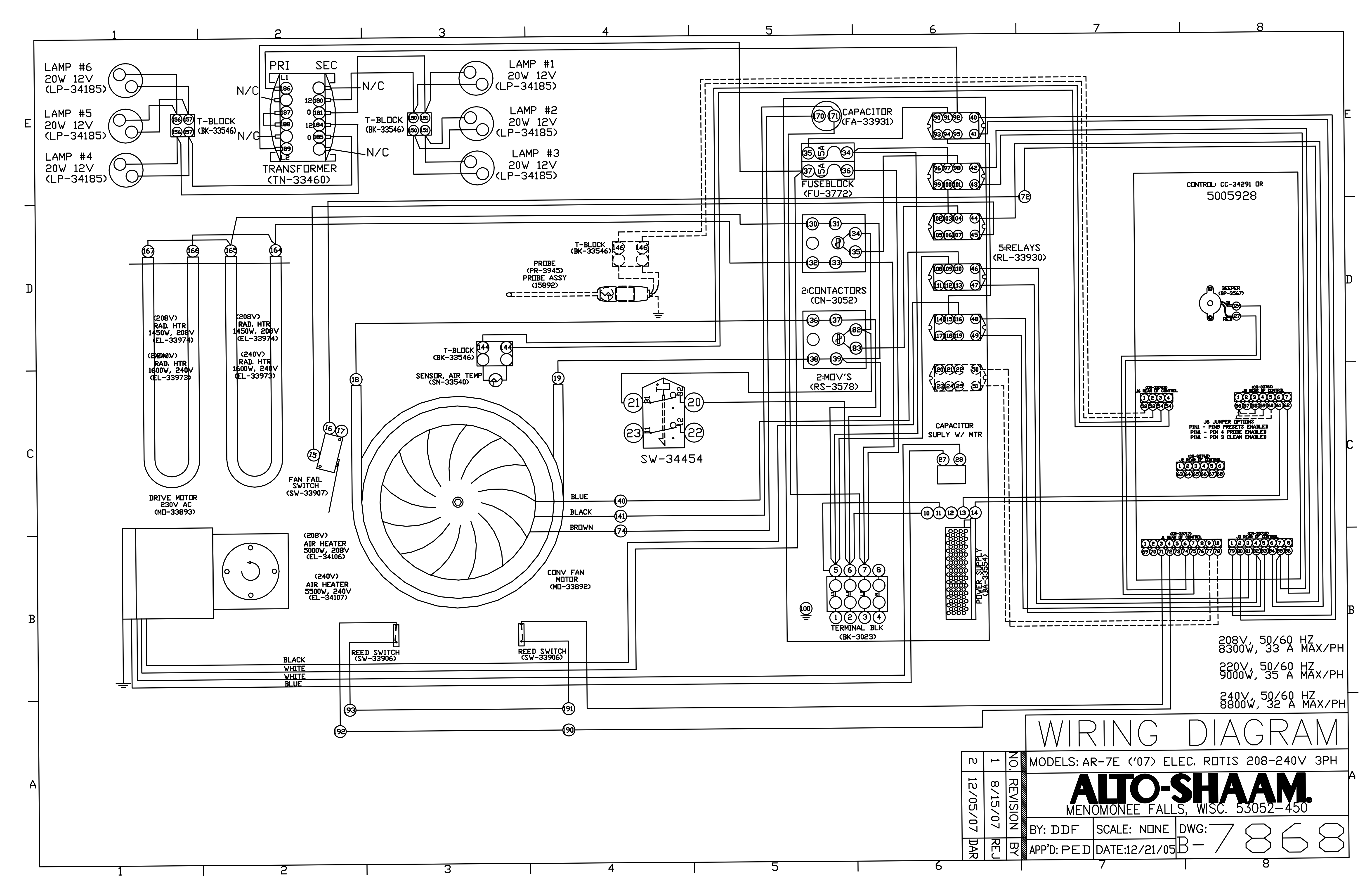
OPTIONALE ABZUGSHAUBE - SERVICE

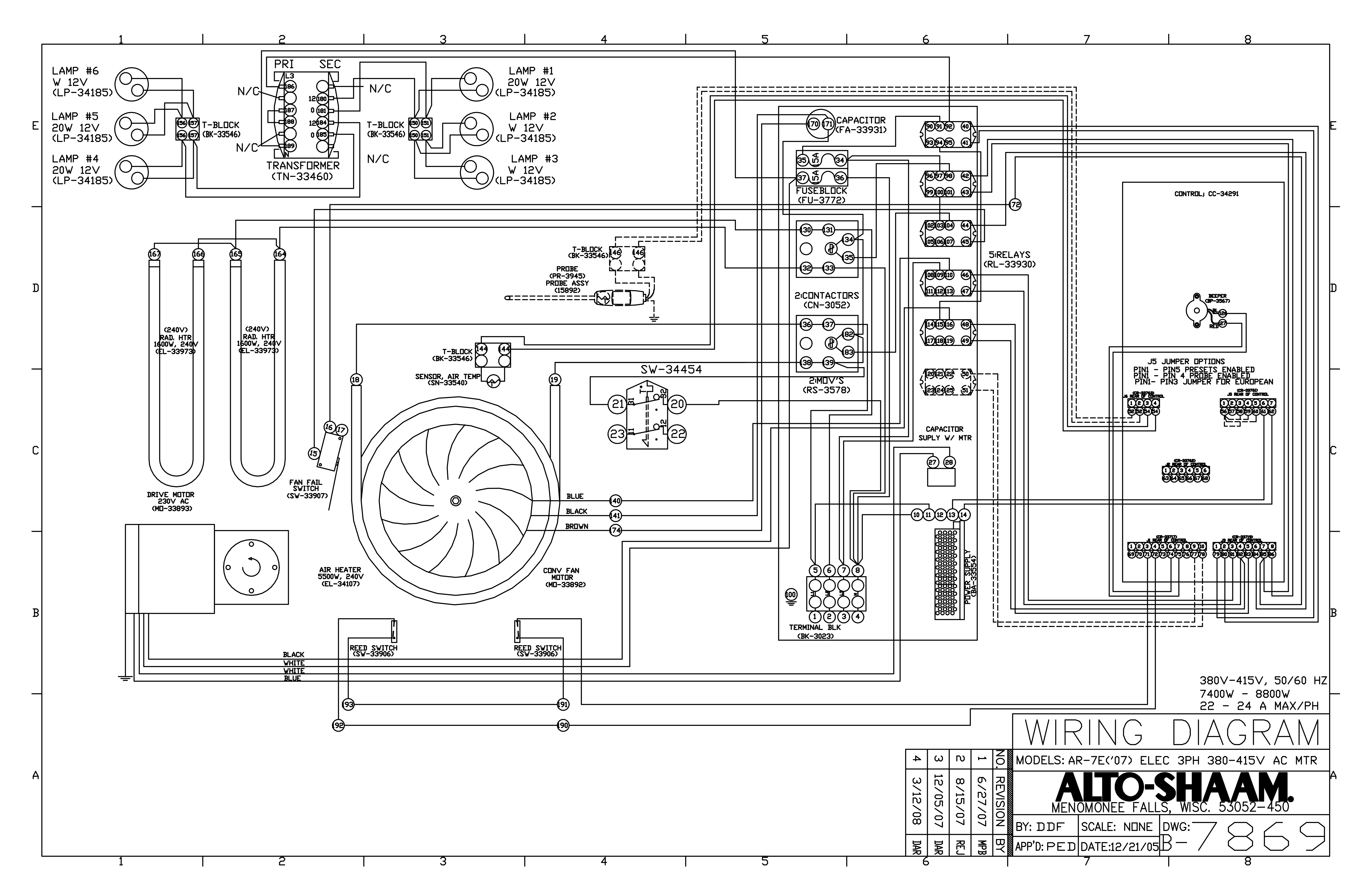
GESAMTDARSTELLUNG (RECHTSSEITIG, GEWÖLBTE TÜR, DURCHREICH GEZEIGT)

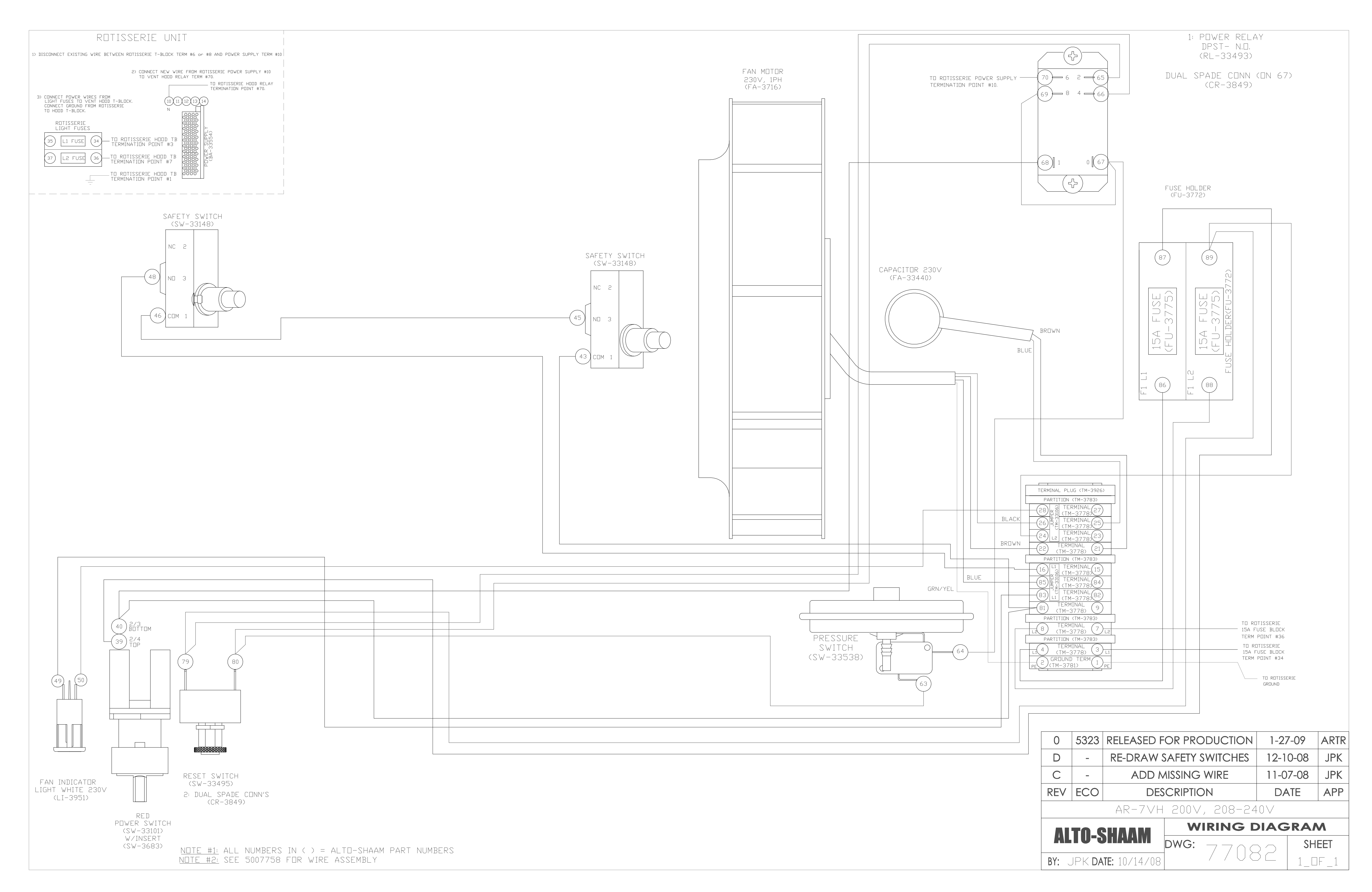


	MODELLEL >	GEWÖLBTE TÜR		FLACHE TÜR	
EINZELTEIL	BEZEICHNUNG DES TEILS	ART.-NR.	MENGE	ART.-NR.	MENGE
1	ABLUFTLEITBLECHGEHÄUSE	1010387	1	1010387	1
2	TÜRBAUGRUPPE, SEITE OHNE BEDIENELEMENTE	5009542	1	5009805	1
3	TÜRSCHARNIER, HINTERES	1007758	1	1007758	1
4	SEITENABDECKUNG	1007843	2	1007843	2
5	TÜRSCHARNIER, VORDERES	1007756	1	1007756	1
6	TÜRBAUGRUPPE, SEITE MIT BEDIENELEMENTE	5007184	1	5007184	1
7	OBERE ABDECKUNG	1007841	1	1007841	1


LAMP #6
20W 12V
(LP-34185)
LAMP #5
20W 12V
(LP-34185)
LAMP #4
20W 12V
(LP-34185)
T-BLOCK
(BK-33546)
PRI
SEC
N/C
TRANSFORMER
(TN-33460)
LAMP #1
20W 12V
(LP-34185)
LAMP #2
20W 12V
(LP-34185)
LAMP #3
20W 12V
(LP-34185)
CAPACITOR
(FA-33931)
FUSEBLOCK
(FU-3772)
2:CONTACTORS
(CN-3052)
2:MOV'S
(RS-3578)
5:RELAYS
(RL-33930)
CONTROL: CC-34291 OR
(5005928)
BEEPER
(BP-3567)
PROBE
(PR-3945)
PROBE ASSY
(15892)
SENSOR, AIR TEMP
(SN-33540)
SW-34454
FAN FAIL
SWITCH
(SW-33907)
DRIVE MOTOR
230V AC
(MO-33893)
(208V)
AIR HEATER
5000W, 208V
(EL-34106)
(240V)
AIR HEATER
5500W, 240V
(EL-34107)
CONV FAN
MOTOR
(MO-33892)
BLUE
BLACK
BROWN
WHITE
REED SWITCH
(SW-33906)
CAPACITOR
SUPLY W/ MTR
POWER SUPPLY
(BA-33554)
TERMINAL BLK
(BK-3023)
J6 JUMPER OPTIONS
208V, 50/60 HZ
8300W, 40 A
220V, 50/60 HZ
9000W, 42 A
240V, 50/60 HZ
8800W, 38 A
WIRING DIAGRAM
MODELS: AR-7E ('07) ELEC ROTIS 208-240V 1PH
ALTO-SHAAM.
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-450
BY: DDF
SCALE: NONE
DWG:
B-7867
APP'D: PED
DATE:12/21/05
NO. REVISION BY
1 8/15/07 REJ
2 12/05/07 DAR


LAMP #6
20W 12V
(LP-34185)
LAMP #5
20W 12V
(LP-34185)
LAMP #4
20W 12V
(LP-34185)
T-BLOCK
(BK-33546)
PRI
SEC
TRANSFORMER
(TN-33460)
LAMP #1
20W 12V
(LP-34185)
LAMP #2
20W 12V
(LP-34185)
LAMP #3
20W 12V
(LP-34185)
CAPACITOR
(FA-33931)
FUSEBLOCK
(FU-3772)
CONTROL: CC-34291 OR
5005928
2:CONTACTORS
(CN-3052)
5:RELAYS
(RL-33930)
PROBE
(PR-3945)
PROBE ASSY
(15892)
BEEPER
2:MOV'S
(RS-3578)
SENSOR, AIR TEMP
(SN-33540)
SW-34454
CAPACITOR
SUPLY W/ MTR
J6 JUMPER OPTIONS
FAN FAIL
SWITCH
(SW-33907)
DRIVE MOTOR
230V AC
(MO-33893)
(208V)
AIR HEATER
5000W, 208V
(EL-34106)
(240V)
AIR HEATER
5500W, 240V
(EL-34107)
CONV FAN
MOTOR
(MO-33892)
BLUE
BLACK
BROWN
WHITE
POWER SUPPLY
(BA-33554)
TERMINAL BLK
(BK-3023)
REED SWITCH
(SW-33906)
208V, 50/60 HZ
8300W, 33 A MAX/PH
220V, 50/60 HZ
9000W, 35 A MAX/PH
240V, 50/60 HZ
8800W, 32 A MAX/PH
WIRING DIAGRAM
MODELS: AR-7E ('07) ELEC. ROTIS 208-240V 3PH
ALTO-SHAAM.
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-450
BY: DDF
SCALE: NONE
APP'D: PED
DATE: 12/21/05
DWG: B-7868
NO. REVISION BY
1 8/15/07 REJ
2 12/05/07 DAR


LAMP #6
W 12V
(LP-34185)
LAMP #5
20W 12V
(LP-34185)
LAMP #4
20W 12V
(LP-34185)
T-BLOCK
(BK-33546)
PRI
SEC
N/C
TRANSFORMER
(TN-33460)
LAMP #1
20W 12V
(LP-34185)
LAMP #2
W 12V
(LP-34185)
LAMP #3
W 12V
(LP-34185)
CAPACITOR
(FA-33931)
FUSEBLOCK
(FU-3772)
CONTROL; CC-34291
5:RELAYS
(RL-33930)
2:CONTACTORS
(CN-3052)
2:MOV'S
(RS-3578)
T-BLOCK
(BK-33546)
PROBE
(PR-3945)
PROBE ASSY
(15892)
(240V)
RAD. HTR
1600W, 240V
(EL-33973)
SENSOR, AIR TEMP
(SN-33540)
SW-34454
BEEPER
J5 JUMPER OPTIONS
PIN1 - PIN5 PRESETS ENABLED
PIN1 - PIN 4 PROBE ENABLED
PIN1- PIN3 JUMPER FOR EUROPEAN
CAPACITOR
SUPLY W/ MTR
FAN FAIL
SWITCH
(SW-33907)
DRIVE MOTOR
230V AC
(MO-33893)
BLUE
BLACK
BROWN
AIR HEATER
5500W, 240V
(EL-34107)
CONV FAN
MOTOR
(MO-33892)
TERMINAL BLK
(BK-3023)
POWER SUPPLY
(BA-33554)
REED SWITCH
(SW-33906)
BLACK
WHITE
WHITE
BLUE
380V-415V, 50/60 HZ
7400W - 8800W
22 - 24 A MAX/PH
WIRING DIAGRAM
MODELS: AR-7E('07) ELEC 3PH 380-415V AC MTR
ALTO-SHAAM.
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-450
BY: DDF
SCALE: NONE
DWG:
APP'D: PED
DATE:12/21/05
B-7869
NO.
REVISION
BY
1
6/27/07
MPB
2
8/15/07
REJ
3
12/05/07
DAR
4
3/12/08
DAR



ROTISSERIE UNIT
1) DISCONNECT EXISTING WIRE BETWEEN ROTISSERIE T-BLOCK TERM #6 or #8 AND POWER SUPPLY TERM #10
2) CONNECT NEW WIRE FROM ROTISSERIE POWER SUPPLY #10 TO VENT HOOD RELAY TERM #70.
TO ROTISSERIE HOOD RELAY TERMINATION POINT #70.
3) CONNECT POWER WIRES FROM LIGHT FUSES TO VENT HOOD T-BLOCK. CONNECT GROUND FROM ROTISSERIE TO HOOD T-BLOCK.
ROTISSERIE LIGHT FUSES
L1 FUSE
L2 FUSE
TO ROTISSERIE HOOD TB TERMINATION POINT #3
TO ROTISSERIE HOOD TB TERMINATION POINT #7
TO ROTISSERIE HOOD TB TERMINATION POINT #1
FAN MOTOR
230V, 1PH
(FA-3716)
1: POWER RELAY
DPST- N.O.
(RL-33493)
DUAL SPADE CONN (ON 67)
(CR-3849)
TO ROTISSERIE POWER SUPPLY TERMINATION POINT #10.
SAFETY SWITCH
(SW-33148)
NC 2
NO 3
COM 1
CAPACITOR 230V
(FA-33440)
BROWN
BLUE
FUSE HOLDER
(FU-3772)
15A FUSE (FU-3775)
15A FUSE (FU-3775)
FUSE HOLDER(FU-3772)
F1 L1
F1 L2
TERMINAL PLUG (TM-3926)
PARTITION (TM-3783)
TERMINAL (TM-3778)
GROUND TERM (TM-3781)
BLACK
BROWN
BLUE
GRN/YEL
PRESSURE SWITCH
(SW-33538)
TO ROTISSERIE 15A FUSE BLOCK TERM POINT #36
TO ROTISSERIE 15A FUSE BLOCK TERM POINT #34
TO ROTISSERIE GROUND
2/3 BOTTOM
2/4 TOP
FAN INDICATOR LIGHT WHITE 230V
(LI-3951)
RED POWER SWITCH
(SW-33101)
W/INSERT
(SW-3683)
RESET SWITCH
(SW-33495)
2: DUAL SPADE CONN'S
(CR-3849)
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE 5007758 FOR WIRE ASSEMBLY
0 | 5323 | RELEASED FOR PRODUCTION | 1-27-09 | ARTR
D | - | RE-DRAW SAFETY SWITCHES | 12-10-08 | JPK
C | - | ADD MISSING WIRE | 11-07-08 | JPK
REV | ECO | DESCRIPTION | DATE | APP
AR-7VH 200V, 208-240V
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
BY: JPK DATE: 10/14/08
DWG: 77082
SHEET 1 OF 1

TRANSPORTSCHÄDEN UND SCHADENSANSPRÜCHE



Alle Alto-Shaam Geräte werden frei ab Werk verkauft und Eigentum des Warenempfängers, sobald der Transport-unternehmer die Waren angenommen hat.
Treten Schäden auf, die auf den Versand zurück-zuführen sind, so soll dies zwischen dem Transport-unternehmer und dem Warenempfänger geregelt werden. Normalerweise ist der Transportunternehmer für die sichere Lieferung der Waren verantwortlich, es sei denn, es kann Fahrlässigkeit seitens des Versenders nachgewiesen werden.

1. Noch während die Geräte auf dem Lastwagen sind oder sofort nach deren Transport in den Abladebereich sollte unverzüglich eine Inspektion durchgeführt werden. Nicht warten, bis die Materialien in einem Warenlager deponiert sind.
2. Die Empfangsquittung oder den Frachtbrief erst dann unterschreiben, wenn eine korrekte Zählung und Inspektion aller erhaltenen Frachtstücke durchgeführt worden ist.
3. Sämtliche Verpackungsschäden direkt auf der Empfangsquittung des Transportunternehmers notieren.
4. Sicherstellen, dass der Fahrer diese Quittung unterzeichnet. Sollte er sich weigern, die Quittung zu unterschreiben, ist diese Weigerung auf der Quittung zu vermerken.
5. Sollte der Fahrer eine Inspektion verweigern, ist Folgendes auf der Empfangsquittung zu notieren:
   Fahrer verweigerte Inspektion auf sichtbare Schäden.
6. Falls Schäden entdeckt werden, diese dem Büro des Transportunternehmer telefonisch melden und dort eine Inspektion beantragen. Eine schriftliche Bestätigung unter Angabe der Zeit, des Datums und des Namens der Kontaktperson per Post an das Transportunternehmen senden.
7. Alle Kartons und Verpackungsmaterial für weitere Inspektionen seitens des Transportunternehmens aufbewahren.
8. Unverzüglich einen schriftlichen Anspruch bei dem Transportunternehmen geltend machen und Kopien der Dokumente beilegen, die den Anspruch untermauern.

Wir werden auch weiterhin unseren Kunden bei der Geltendmachung von Ansprüchen, die korrekt eingereicht wurden und aktiv verfolgt werden, beistehen. Jedoch können wir an Ihrer Stelle keine Verantwortung für Schadensansprüche übernehmen oder Zahlungsabzüge für derartige Ansprüche akzeptieren.

EINGESCHRÄNKTE GARANTIE

Alto-Shaam, Inc. garantiert dem Originalkäufer nur, dass alle Originalteile, die Material- oder Fertigungsdefekte aufweisen, nach Ermessen von Alto-Shaam und den hier genannten Bedingungen durch neue oder generalüberholte Teile ersetzt werden.

Die Garantiedauer für die Teile ist wie folgt festgelegt:

Für den Kältemittelkompressor von Alto-Shaam Quickchillers™ fünf (5) Jahre ab dem Installationsdatum.

Für das Heizelement von Halo Heat® Back- und Warmhalteöfen solange der Ofen im Besitz des Originalkäufers ist.

Die Garantie auf Teile gilt für ein (1) Jahr ab Installation oder fünfzehn (15) Monate nach dem Auslieferungsdatum, je nach dem, welcher Zeitpunkt früher eintritt.

Die Garantie auf Arbeit gilt für ein (1) Jahr ab Installation oder fünfzehn (15) Monate nach dem Auslieferungsdatum, je nach dem, welcher Zeitpunkt früher eintritt.

Alto-Shaam übernimmt die üblichen Arbeitskosten während der normalen Geschäftszeiten, ausschließlich Überstunden, Feiertagsgebühren oder andere Gebührenaufschläge.

Um gültig zu sein, muss ein Garantieanspruch während der geltenden Garantiedauer eingereicht werden. Diese Garantie ist nicht übertragbar.

DIESE GARANTIE ERSTRECKT SICH NICHT AUF:

1. Kalibrierung.
2. Ersatz von Glühbirnen und/oder Ersatz von Thekenscheiben aufgrund irgendwelcher Beschädigungen.
3. Beschädigungen, die auf einen Unfall, den Versand, falsche Installation oder Veränderungen am Gerät zurückzuführen sind.
4. Geräte, die durch falsche oder missbräuchliche Benutzung, fahrlässige Behandlung oder andere abnormale Umstände beschädigt werden. Dazu zählen, ohne darauf beschränkt zu sein, Geräte, die aggressiven oder ungeeigneten Chemikalien wie Verbindungen, die Chlorid oder qualitativ minderwertigem Wasser ausgesetzt waren sowie Geräte, deren Seriennummern verändert oder entfernt wurden.
5. Schäden, die das direkte Resultat schlechter Wasserqualität, unzureichender Wartung von Dampfgeneratoren und/oder von der Wasserqualität betroffener Oberflächen sind. Die Wasserqualität und angemessene Wartung dampferzeugender Geräte liegen in der Verantwortung des Eigentümers/Betreibers.
6. Schäden, die aus der Verwendung eines anderen Reinigungsmittels als Alto-Shaam Combitherm® Reiniger resultieren. Dazu gehören, ohne darauf beschränkt zu sein, Schäden durch Chlor oder andere aggressive Chemikalien. **Die Verwendung von Alto-Shaam Combitherm® Reiniger wird bei Combitherm® Öfen dringend empfohlen.**
7. Verluste oder Schäden, die auf Fehlfunktionen zurückzuführen sind, einschließlich Produktverluste, Folgeschäden oder zufällige Schäden jeglicher Art.
8. Geräte, die auf irgendeine Art und Weise modifiziert wurden; der Einbau von Ersatzteilen, die nicht vom Werk genehmigt wurden; das Entfernen von Teilen, einschließlich der Beine, sowie das Hinzufügen von Teilen.

Diese Garantie ist ausschließlich und ersetzt alle bisherigen anderen ausdrücklichen oder stillschweigenden Garantien, einschließlich der stillschweigenden Gewährleistung der marktgängigen Qualität und Eignung für einen bestimmten Verwendungszweck. In keinem Fall haftet Alto-Shaam für Nutzungsverluste, Einnahmen- und Umsatzverluste, Produktverluste oder indirekte, spezielle, zufällige Schäden oder Folgeschäden. Keine Person mit Ausnahme eines dazu autorisierten Mitarbeiters der Alto-Shaam Inc. ist berechtigt, im Namen von Alto-Shaam diese Garantie zu verändern oder im Namen von Alto-Shaam irgendeine andere Verpflichtung oder Haftungszusage in Verbindung mit Alto-Shaam Geräten einzugehen.

Gültig ab 02/09



Modell- und Seriennummer des Geräts zur späteren Referenz aufschreiben.
In jeglicher Korrespondenz bezüglich des Geräts immer Modell- und Seriennummer angeben.

Modell: ______________________ Datum der Installation: ______________________
Versorgungsspannung: ______________________ Gekauft von: ______________________
Seriennummer: ______________________

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.
TELEFON: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA/KANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 USA/KANADA
www.alto-shaam.com

GEDRUCKT IN DEN USA